Use & Care GUIDE

Self-Cleaning Slide-In Gas Ranges

A Note to You 2

Range Safety 3

Parts and Features....5

Using Your Range 6

Using the Self-Cleaning Cycle 24

Caring for Your Range.....28

Troubleshooting.....33

Index 35

9753051

A Note to You

You have purchased a quality product which was designed to make your life easier. To ensure that you enjoy years of trouble-free operation, we developed this Use and Care Guide. It is full of valuable information about how to operate and maintain your appliance properly and safely. Please read it carefully.

Also, please complete and mail the **Product Registration Card** provided with your appliance. The card helps us notify you about any new information on your appliance.

Please record your model's information.

Whenever you call to request service for your appliance, you need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label/plate (see diagram in the "Parts and Features" section).

Please also record the purchase date of your appliance and your dealer's name, address, and telephone number.

Model Number _____

Serial Number _____

Purchase Date _____

Dealer Name _____

Dealer Address _____

Dealer Phone _____

Keep this book and the sales slip together in a safe place for future reference. It is important for you to save your sales receipt showing the date of purchase. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

– Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

– WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

– Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

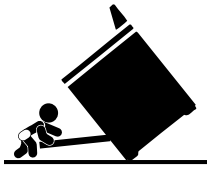
⚠DANGER — **You <u>will</u> be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

⚠WARNING — **You <u>can</u> be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

THE ANTI-TIP BRACKET

The range will not tip during normal use. However, tipping can occur if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket properly secured.



⚠WARNING

Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

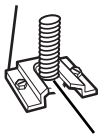
Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

Anti-Tip Bracket



Range Foot

Making sure the anti-tip bracket is installed:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**

continued on next page

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

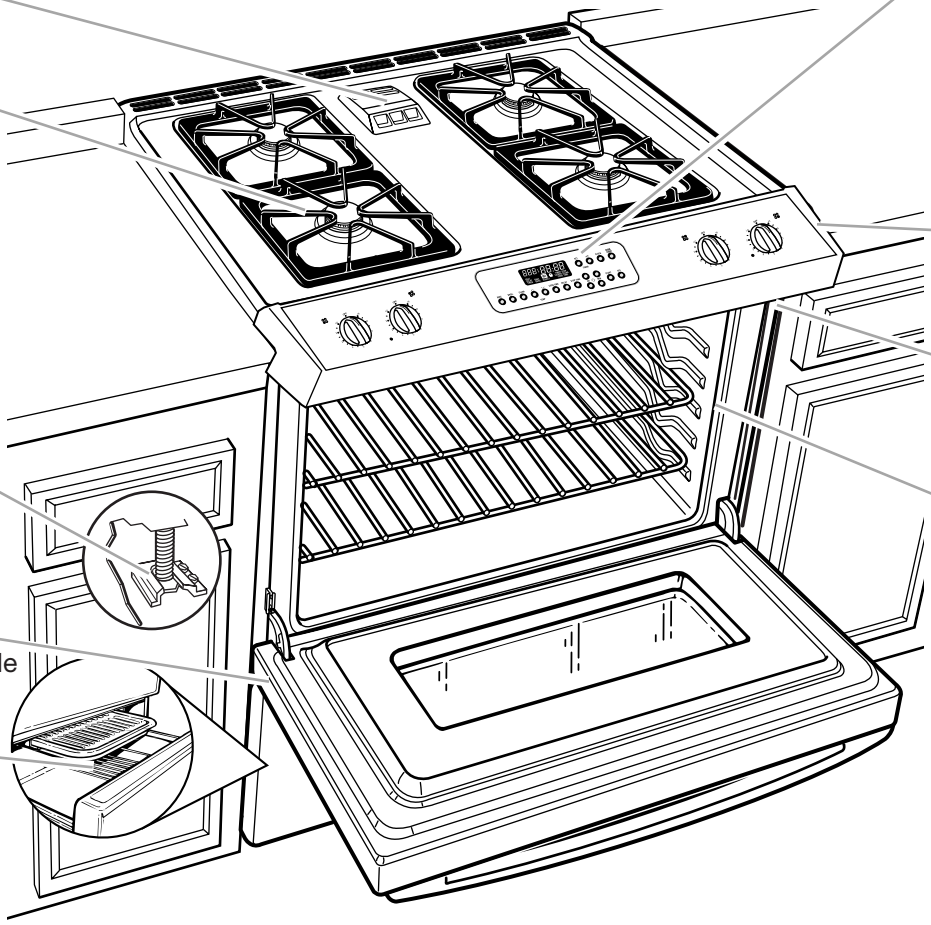
- **WARNING –** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION –** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.* Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

For self-cleaning ranges –

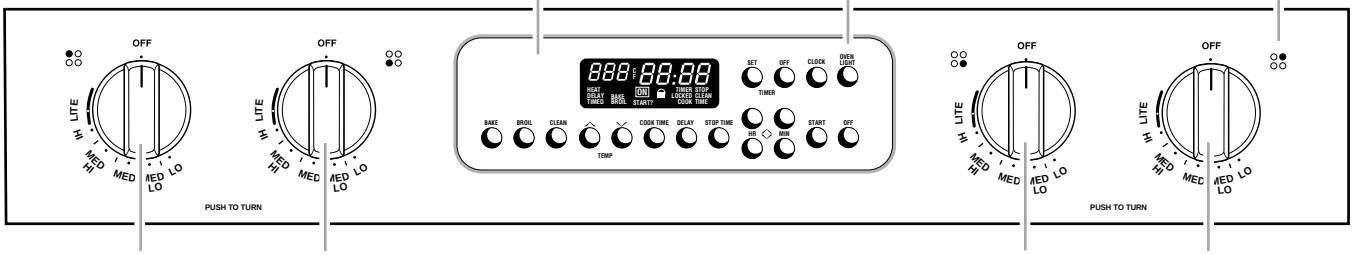
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

Parts and Features



Control panel



Using Your Range

Using the surface burners

⚠WARNING

Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

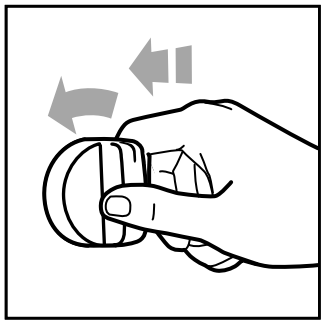
Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instructions can result in death or fire.

Using the control knobs

Your range comes with electric ignitors. Electric ignitors automatically light the burners each time you turn the control knobs to LITE.

- Place a filled pan on the burner grate before turning on the surface burner. Do not operate a burner for extended periods of time without having cookware on the grate.
- Push in the control knob and turn it **counter-clockwise** to the LITE position. The clicking sound is the ignitor sparking. Make sure the burner has lit.



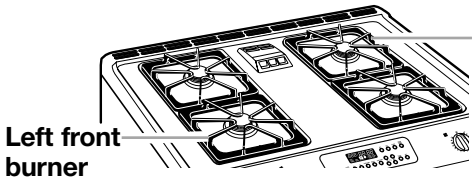
- To stop the clicking sound after the burner lights, turn the control knob to the cook setting you want. You can set the control knob anywhere between HI and LO.

NOTE: All four electric ignitors will click at the same time. However, the burner with the control knob turned to LITE is the one that will ignite.

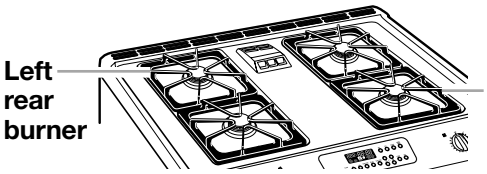
Burner heat settings

Use the following chart as a guide.

SETTING	RECOMMENDED USE
LITE	● To light the burner.
Hi	● To provide highest heat setting. ● To start food cooking. ● To bring liquid to a boil.
Mid-range (between HI and LO)	● To hold a boil. ● To fry chicken or pancakes. ● For gravy, pudding, and icing. ● To cook large amounts of vegetables.
Lo	● To keep food warm. ● To simmer. ● To provide lowest simmer/heat setting. ● To melt chocolate or butter.



The left front and right rear burners provide the highest heat setting. They can be used to bring liquid to a boil quickly and to cook large quantities of food.



The left rear and right front burners allow more accurate simmer control at the lowest setting.

NOTE: Do not leave empty cookware, or cookware which has boiled dry, on a hot surface burner. The cookware could overheat, causing damage to the cookware or cooking product.

USING THE SURFACE BURNERS (CONT.)

In case of a prolonged power failure

You can manually light surface burners. Hold a lit match near a burner and turn the control knob to the LITE position. After the burner lights, turn the control knob to the setting you want.

Home canning information

The large diameter of most water-bath or pressure canners combined with high heat settings for long periods of time can cause damage to the cooktop.

To protect your range:

- Center the canner over the surface burner. Do not extend more than 1 inch outside the burner area.
- Do not place your canner on two surface burners at the same time.
- Start with hot water, cover with a lid and bring to a boil; then reduce heat to maintain a boil or required pressure levels in a pressure canner.
- Refer to your canner manual for specific instructions.

For up-to-date information on canning, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office or companies who manufacture home canning products.

Using the right cookware makes a big difference

- The pan should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid.
- Choose medium to heavy gauge (thickness) cookware.
- The pan material (metal or glass) affects how quickly and evenly the pan heats.
- When using glass or ceramic cookware, check to make sure it is suitable for use on surface burners.
- To avoid tipping, make sure pots and pans are centered on the grates.

CHARACTERISTICS OF COOKWARE MATERIALS

The pan material affects how fast heat transfers from the surface cooking area through the pan material and how evenly heat spreads over the pan bottom. Choose pans that provide the best cooking results.

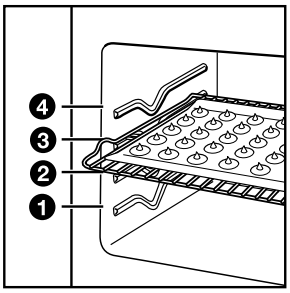
Aluminum	• Heats quickly and evenly. • Use for all types of cooking. • Medium or heavy thickness is best for most cooking. • Used as a core or base in cookware to provide even heating.
Cast iron	• Heats slowly and evenly. • Good for browning and frying. • Maintains heat for slow cooking. • Can be coated with porcelain enamel.
Ceramic or ceramic glass	• Heats slowly and unevenly. • Use on low to medium settings. • Follow manufacturer's instructions.
Copper	• Heats very quickly and evenly. • Used as a core or base in cookware to provide even heating.
Earthenware	• Can be used for cooktop cooking if recommended by the manufacturer. • Use on low settings.
Porcelain enamel-on-steel or enamel-on-cast iron	• See cast iron and stainless steel.
Stainless steel	• Heats quickly but unevenly. • A core or base of aluminum or copper on the cookware provides even heating. • Can be coated with porcelain enamel.

USING THE OVEN

Positioning racks and pans

Place the oven racks where you need them before turning on the oven.

- To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge and lift it out.
- Be sure the rack(s) is level.
- Use pot holders or oven mitts to protect your hands if rack(s) must be moved while the oven is hot.
- For best performance, cook on one rack. Place the rack so the top of the food will be centered in the oven.
- When cooking with two racks, arrange the racks on the 2nd and 4th rack guides. Two sheets of cookies may be baked if sheets are switched at approximately three quarters of the total bake time. Increase baking time, if necessary.
- For best results allow 2 inches (5 cm) of space around each pan and between pans and oven walls.



Hot air must circulate around the pans in the oven for even heat to reach all parts of the oven. This results in better baking.

Where to place pans:

WHEN YOU HAVE	PLACE
1 pan	In center of the oven rack.
2 pans	Side by side or slightly staggered.
3 or 4 pans	In opposite corners on each oven rack. Stagger pans so no pan is directly over another.

Rack placement for specific foods:

FOOD	RACK POSITION
Frozen pies, large roasts, turkeys, angel food cakes	1st or 2nd rack guide from bottom
Bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats	2nd rack guide from bottom
Cookies, biscuits, muffins, cakes, nonfrozen pies	2nd or 3rd rack guide from bottom

NOTE: For information on where to place your rack when broiling, see “Broiling guidelines” later in this section.

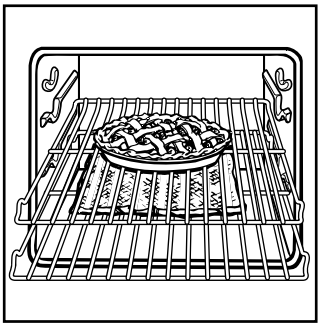
BAKEWARE CHOICES

Baking performance is affected by the type of bakeware used. Use the bakeware size recommended in the recipe.

BAKEWARE TYPE	BEST USED FOR	GUIDELINES
Light colored aluminum	• Light golden crusts • Even browning	• Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull, and/or non-stick finish	• Brown, crisp crusts	• May reduce baking temperature 25°F (14°C). • Use suggested baking time. • Use temperature and time recommended in recipe for pies, breads, and casseroles. • Place rack in center of oven.
Ovenproof glassware, ceramic glass, or ceramic	• Brown, crisp crusts	• May reduce baking temperature 25°F (14°C).
Insulated cookie sheets or baking pans	• Little or no bottom browning	• Place in the bottom third of oven. • May need to increase baking time.
Stainless steel	• Light, golden crusts • Uneven browning	• May need to increase baking time.
Stoneware	• Crisp crusts	• Follow manufacturer's instructions.

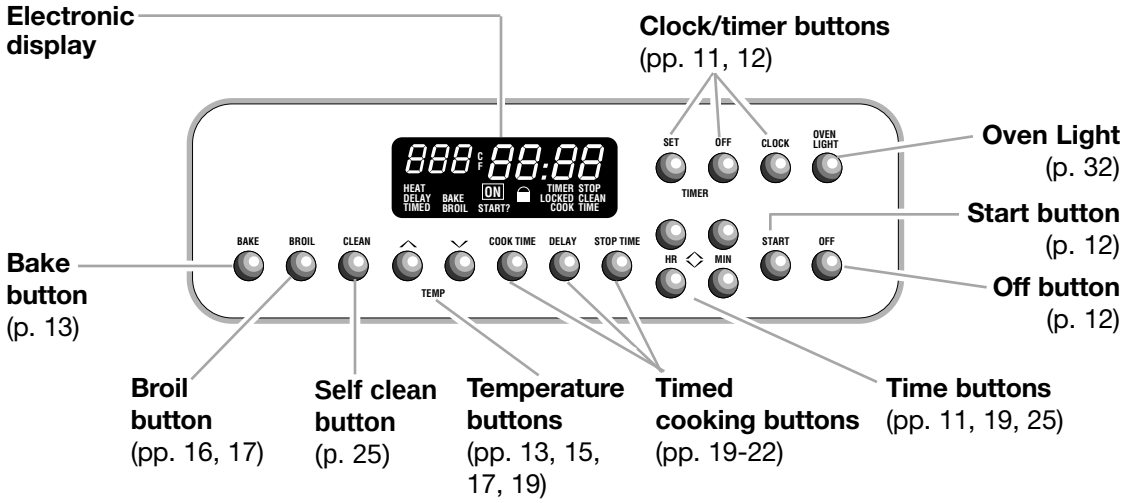
USING ALUMINUM FOIL

NOTE: Do not line the oven bottom with foil or other liners. It could affect the oven surface as well as the quality of your baking.



- Do not cover the entire rack with aluminum foil. It will reduce air circulation and give you poor cooking results.
- Use aluminum foil to catch spillovers from pies or casseroles by placing foil on the oven rack below. Foil should be turned up at edges and be at least 1 inch (2.5 cm) larger than dish.
- Place tent-shaped foil loosely over meat or poultry to slow down surface browning for long term roasting. Remove foil for the last 30 minutes.
- Use narrow strips of foil to shield piecrust edges if browning too quickly.

ELECTRONIC OVEN CONTROL



Display/clock

When you first plug in the range, everything will light up for 1 to 2 seconds, then a time of day and "PF" will appear in the display. Press the **OFF** button to clear "PF" from the display. If, after you set the clock, "PF" again appears on the display, your power was off for a while. Reset the clock.

- When you are not using the oven, the control is an accurate clock.
- When you are using the oven or minute timer, the display will show times, temperature settings, and when command buttons have been pressed.
- When showing the time of day, the display will show hour and minutes.
- When you are using the minute timer, the display will show minutes and seconds in the following sequence:
  - — For settings from 1 to 59 minutes, the display will count down each second.
  - — For settings 1 hour and over, the display will count down hours and minutes.
- When you are using **COOK TIME** and/or **STOP TIME,** the display will show hours and minutes or minutes and seconds.

Using the control lock

The control lock lets you shut down the control panel command buttons. The control lock comes in handy when you want to prevent others from using the oven.

NOTES:

- You can only use the control lock when the oven is not in use or when the control has not been set.
- Set the control lock when cleaning the control panel to prevent yourself from accidentally turning on the oven.
- The control lock will stay on even after a power failure.

To lock or shut down the control panel:

Press and hold the **START** button for 5 seconds.

You will hear a single tone and "Loc" and 🔒 will appear on the display. When the control is locked, 3 tones will sound if you press any command button other than **CLOCK** or **TIMER SET**.

To unlock the control panel:

Press and hold the **START** button for 5 seconds.

You will hear 3 tones followed by a single tone. "Loc" and 🔒 will disappear from the display.

SETTING THE CLOCK

If you do not want the clock time to be displayed, press and hold the CLOCK button for 5 seconds. To display the clock again, press and hold the CLOCK button for 5 seconds. You should not have to reset the clock. While the clock is not displayed, you can see the time for 5 seconds by pressing the CLOCK button.

1. Press the CLOCK button.

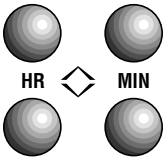
PRESS

YOU SEE

2. Set the time.

Press the "up" (∧) or "down" (∨) button(s) until the correct time shows on the display.

PRESS

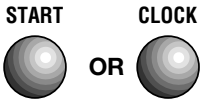


YOU SEE

(example for 5:30)

3. Start the clock.

PRESS



YOU SEE

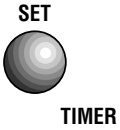
USING THE MINUTE TIMER

The minute timer does not start or stop the oven. It works like a kitchen timer. It can be set in hours or minutes up to 12 hours, 59 minutes. The minute timer will display minutes and seconds for settings up to 1 hour. You will hear four 1-second tones when the set time is up.

1. Press the TIMER SET button.

The timer indicator light will light up.

PRESS



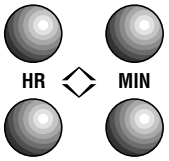
YOU SEE

USING THE MINUTE TIMER (CONT.)

2. Set the time.

Press the "up" (^) or "down" (v) button(s) until the correct time shows on the display.

PRESS



YOU SEE

(example for 10 minutes)

---

3. Start the minute timer.

The minute timer will begin counting down immediately after the timer is started.

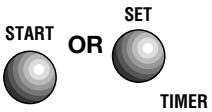
When time is up:

You will hear four 1-second tones every minute until you press the OFF button.

NOTES:

- To display the time of day when the minute timer is counting down, press the CLOCK button.
- To remove the reminder tones, press and hold the TIMER SET button for 5 seconds. To bring back the tones, follow the same step. You will see "OFF" on the display when the tones are turned off and "On" when they are turned on.

PRESS



YOU SEE

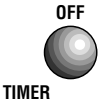
(display counts down)

YOU SEE

---

4. Turn off the minute timer.

PRESS



YOU SEE

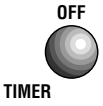
(previous display)

---

5. To cancel the minute timer:

Press the TIMER OFF button.

PRESS



YOU SEE

(previous display)

STARTING/CANCELING A FUNCTION

After setting a function, you must press the START button to start the function. If you do not press the START button within 5 seconds, "START?" will appear as a reminder.

START

The OFF button will cancel any function except clock, minute timer, and control lock. When you press the OFF button, the display will show the time of day, or, if the minute timer is also being used, the time remaining.

OFF

TONES

Tones tell you if a function is entered correctly or not. They also tell you when a cycle is completed.

To shut off all tones except the end-of-cycle and error tones:

Press and hold the STOP TIME button for 5 seconds. A short tone will tell you that the tones have been changed. Repeat to turn the tones back on. You will see "OFF" for 3 seconds when the tones are turned off, and "On" for 3 seconds when they are turned on.

STOP TIME

To choose between high and low volume tones:

Press and hold the DELAY button for 5 seconds. A short tone will tell you that the tones have been changed. Either "Hi" or "Lo" will appear on the display for 3 seconds to show the volume you chose.

DELAY

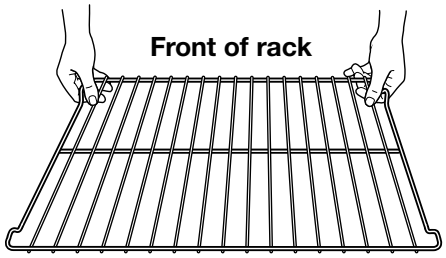
BAKE/ROAST

Your oven is designed with a temperature management system to constantly monitor oven temperature. The burner element will cycle as needed to maintain the desired temperature. This feature is automatically activated when the oven is in operation.

IMPORTANT: Do not try to light the oven burner during a power failure.

1. Position racks.

For correct rack placement, see the "Rack positions" section and the "Rack placement" chart.



NOTES:

- **Before turning on the oven** always place oven racks where you need them.
- **Be sure** rack(s) is level.
- **Use pot holders or oven mitts** to protect hands if rack(s) must be moved while oven is hot.
- **Do not let** pot holder or oven mitt touch hot elements.

2. Choose the BAKE/ROAST setting.

PRESS

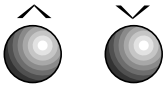
BAKE

YOU SEE

3. Set the temperature (optional).

Do this step if you want to set a temperature other than 350°F/175°C. Press ^ to raise the temperature or v to lower the temperature in 5°F/5°C amounts. Use these buttons until the desired temperature shows on the small display.

PRESS



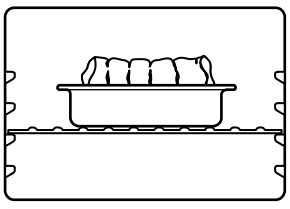
TEMP

YOU SEE

(example for bake/roast at 375°F [191°C])

4. When roasting, put your food in the oven. You do not have to preheat the oven when roasting, unless your recipe recommends it.

NOTE: The oven will cook normally even though the preheat countdown timer is displayed.



BAKE/ROAST (CONT.)

Roasting meats and poultry

- For even cooking, place the meat on a rack in a shallow pan. This keeps the meat out of the drippings and allows the heat to circulate better.
- Use a meat thermometer for the most accurate doneness. Insert it so the tip is in the center of the largest muscle or thickest portion of the meat or poultry. Make sure the thermometer is not touching bone, fat, or the bottom of the pan.

5. Press the START button.

A preheat conditioning time counts down the approximate preheat time after the oven temperature has been set and the start button has been pressed. The oven control automatically sets preheating times based on the oven temperature you select.

As the preheat conditioning ends, the selected oven temperature replaces "PrE" on the display and the time of day reappears. You will hear a 1-second tone, indicating the oven is ready to use.

The temperature management system electronically regulates the preheat time and temperature to maintain a precise temperature range for the best cooking results. The preheat and set temperatures may be different at the end of the countdown. This is normal.

NOTES:

- When the oven temperature is greater than 170°F (77°C), no preheating time will be shown on the display.
- You can change the temperature setting any time after pressing START/ENTER. You do not have to press START/ENTER again.

PRESS

START

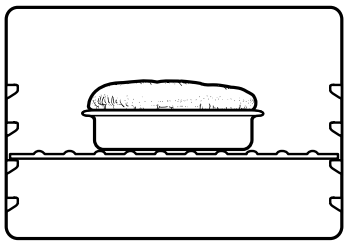
YOU SEE

THEN YOU SEE

(example for set temperature of 375°F [191°C])

6. When baking…

Put food in oven after the preheat countdown ends. During baking/roasting, the oven burner will turn on and off to keep oven temperature at the setting.



Saving energy

- To avoid loss of heat, open the oven door as little as possible. Use the OVEN LIGHT button and look through the windows.
- Use a timer to keep track of cooking time.
- Plan your meals for the most efficient use of the oven by cooking more than one food at a time, or baking while the oven is still hot after cooking a meal.

BAKE/ROAST (CONT.)

7. After cooking, turn off the oven.

PRESS
OFF

YOU SEE
(time of day)

ADJUSTING OVEN TEMPERATURE CONTROL

Although your new oven is properly adjusted to provide accurate temperatures, it may cook faster or slower than your old oven.

If, after using the oven for a period of time, you are not satisfied with the baking/roasting results, you can change the offset temperature by following the steps below. The control will "remember" the selected offset even after the power has been interrupted or lost.

NOTE: DO NOT measure the oven temperature with a thermometer. Opening the oven door will lower the oven temperature and give you an incorrect reading. Also, the thermometer temperature will change as your oven cycles.

1. Press and hold BAKE for 5 seconds.

The display will show the current offset temperature, for example, "0" if you have not already adjusted the temperature.

PRESS
BAKE

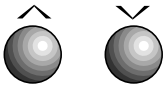
YOU SEE

(factory setting of "0")

2. Set the new offset temperature.

Press ^ to raise the temperature or v to lower the temperature in 10°F/5°C amounts. You can set the temperature change as low as -30°F/15°C or as high as +30°F/15°C. A minus (-) sign will appear before the number when decreasing the temperature setting. The minus sign indicates that the oven will be cooler by the displayed amount. There is no sign in front of the number when increasing the temperature setting.

PRESS



TEMP

YOU SEE

(example when making oven 10°F [6°C] cooler)

3. Enter the adjustment.

NOTE: You must press the START button or your changes will not be made.

PRESS
START

YOU SEE
(time of day)

To display temperatures in °C instead of °F…
Press and hold the BROIL button for 5 seconds. You will hear a short tone and the temperature display will switch to °C. To switch back to °F, repeat the instructions above. Whenever you switch, "°C" or "°F" will be displayed for 5 seconds.

PRESS & HOLD
BROIL

ADJUSTING OVEN TEMPERATURE CONTROL (CONT.)

How to determine the amount of adjustment needed

The following chart tells you how much to adjust the offset temperature to get the desired cooking results. You can determine cooking results by amount of browning, moistness, and rising times for baked foods.

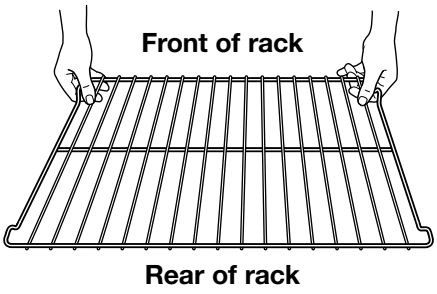
TO COOK FOOD ...	ADJUST BY THIS NUMBER OF DEGREES
A little more	+ 5°F to +10°F (+3°C to +6°C)
Moderately more	+15°F to +20°F (+8°C to +11°C)
Much more	+25°F to +35°F (+14°C to +19°C)
A little less	-5°F to -10°F (-3°C to -6°C)
Moderately less	-15°F to -20°F (-8°C to -11°C)
Much less	-25°F to -35°F (-14°C to -19°C)

BROIL

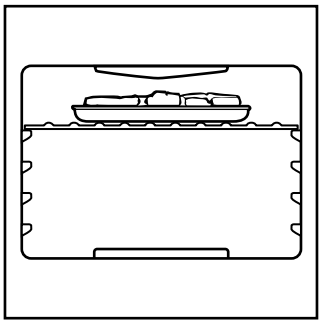
NOTE: Do not attempt to light the oven during a power failure. See “Range Safety” for more information.

1. Place the rack where you need it and close door.

See the “Broiling chart” later in this section for recommended rack positions.



2. Preheat broiler for 5 minutes before using.



3. Choose the BROIL setting.

The preset broiling temperature is 500°F (260°C).

PRESS

YOU SEE

BROIL (CONT.)

4. Set temperature.

You can change the temperature setting any time after pressing the START button. To change the setting, see "Vari-Broil" later in this section. You do not have to press the START button again.

PRESS

START

YOU SEE

5. After preheating, put food in oven.
Place food on grid in broiler pan and place in center of the oven rack.

NOTES:

- **Place food** 3 inches or more from the broil burner.
- **To ensure adequate grease drainage,** do not use cookie sheets or similar pans for broiling.

Broiler grid

Broiler pan

6. Completely close door.

NOTE: Do not try to broil with the door open. The broil burner will not operate.

7. After broiling, turn off the oven.

PRESS

OFF

YOU SEE

(time of day or minute timer countdown)

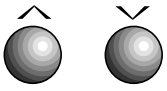
VARI-BROIL

To custom broil at a lower temperature:

- If food is cooking too fast…

  Press the ⌄ TEMP button until "325°F/160°C" shows on the small display.

PRESS



TEMP

YOU SEE

(example shows broil at 325°F [163°C])

- If you want food to broil slower from the start…

  Press the BROIL button and press the ⌄ temp button so a temperature between 300°F/150°C and 525°F/275°C shows on the small display.

  Lower temperature settings let the broil burner cycle and slow cooking down. The lower the temperature, the slower the cooking.

PRESS

BROIL

YOU SEE

(example shows broil at 400°F [204°C])

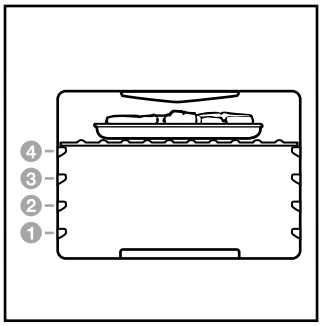
NOTE: Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better if you use lower broiling temperatures.

Broiling tips

Broiling guidelines

- Use only the broiler pan and grid provided. They are designed to drain extra juices from the cooking surface. This drainage helps prevent spatter and smoke.
- To make sure the juices drain well, do not cover the grid with foil.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the fat on the edges to prevent curling.
- Use tongs to turn meat to avoid losing juices.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.
- For easier cleaning, line the bottom of the pan with aluminum foil. Clean the pan and grid as soon as possible after each use.

Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (4). For best results, place food 3 inches (7.62 cm) or more from the broil element.



Broiling chart:

MEAT	RACK POSITION	APPROXIMATE TIME (MINUTES) SIDE 1	SIDE 2
Steak, 1" (2.5 cm) thick	4		
medium rare		14-15	7-8
medium		15-16	8-9
well done		18-19	9-10
Hamburger Patties, ¾" (1.8 cm) thick, ¼ lb (113 grams) well done	4	13-14	7-8
Pork Chops, 1" (2.5 cm) thick	4	20-22	10-11
Ham Slice, ½" (1.25 cm) thick, precooked	4	8-10	4-5
Frankfurters	4	5-7	3-4
Lamb Chops, 1" (2.5 cm) thick	4	14-17	8-9
Chicken			
bone-in pieces	3	17-20	17-20
boneless breasts	4	11-16	11-16
Fish	4		
fillets ¼-½" (.6 cm-1.3 cm) thick		8-10	4-5
steaks ¾-1" (1.8 cm-2.5 cm) thick		16-18	8-9

NOTE: Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes.

TIMED COOKING

The electronic clock/oven control will turn the oven on and off at times you set, even when you are not around.

Delayed time cooking is ideal for foods which do not require a preheated oven, such as meats and casseroles. Do not use delayed time cooking for cakes, cookies, etc. – they will not rise properly. Before using timed cooking, make sure the clock is set to the correct time of day. (See the "Setting the clock" section.)

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

To start bake/roast now and stop automatically:

1. Prepare oven.

Position the oven rack(s) properly and place the food in the oven. For correct rack placement, see "Rack positions" and the "Rack placement" chart.

2. Choose the bake/roast setting.

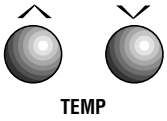
PRESS

YOU SEE

3. Set the temperature (optional).

Do this step if you want to set a temperature other than 350°F/175°C. Press ∧ if you want to raise the temperature or ∨ if you want to lower the temperature in 5°F/5°C amounts. Use these buttons until the desired temperature shows on the small display.

PRESS



YOU SEE

4. Press the COOK TIME button.

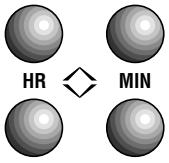
PRESS

YOU SEE

5. Set the cook time.

Press the up ∧ or down ∨ button(s) until the correct time shows on the display.

PRESS



YOU SEE

(example shows 30 minute cook time)

TIMED COOKING (CONT.)

6. Start the oven.

NOTES:

- You can change the temperature or time settings any time after pressing the START button by repeating steps 3 or 5. You do not have to press the START button again.
- The display will count down the baking/roasting time in hours and minutes if the cook time is more than 1 hour, and in minutes and seconds if the cook time is less than 1 hour.

PRESS

START

YOU SEE

(display counts down cook time)

---

7. When baking/roasting is done...

The oven will turn off by itself and beep 4 times. You will then hear four 1-second tones every minute until you press the OFF button.

NOTE: To remove the reminder tones, press and hold the COOK TIME button for 5 seconds. To bring back the tones, repeat this step. You will see OFF" when the tones are turned off and "On" when they are turned on.

YOU SEE

---

8. Turn off the oven

NOTE: You can do this step any time to cancel timed cooking.

PRESS

OFF

YOU SEE

(time of day)

To delay start and stop automatically:

1. Prepare oven.

Position the oven rack(s) properly and place the food in the oven. For correct rack placement, see "Rack positions" and the "Rack placement" chart.

---

2. Choose the bake/roast setting.

PRESS

BAKE

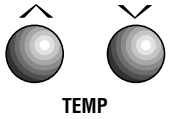
YOU SEE

TIMED COOKING (CONT.)

3. Set the temperature (optional).

Do this step if you want to set a temperature other than 350°F/175°C. Press ∧ if you want to raise the temperature or ∨ if you want to lower the temperature in 5°F/5°C amounts. Use these buttons until the desired temperature shows on the small display.

PRESS



YOU SEE

(example for bake/roast at 375°F)

---

4. Press the COOK TIME button.

PRESS

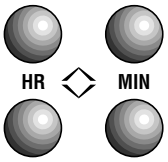
YOU SEE

---

5. Set the cook time.

Press the up ∧ or down ∨ button(s) until the correct time shows on the display.

PRESS



YOU SEE

(example shows 30 minute cook time)

---

6. Press the DELAY button.

PRESS

YOU SEE

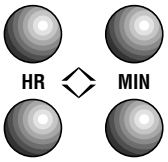
---

7. Set the start time.

Press the up ∧ or down ∨ button(s) until the correct time shows on the display.

The example at the right shows a chosen start time of 2 o'clock. The oven will shut off by itself at 2:30 (the set start time plus the set cook time).

PRESS



YOU SEE

(example shows 2 o'clock start time)

---

8. Press the START button.

NOTE: You can change the temperature or time settings any time after pressing the START button, by repeating steps 2 through 7.

PRESS

YOU SEE

TIMED COOKING (CONT.)

9. When start time is reached…

You will hear a 1 second tone.

The display will count down the baking/roasting time in hours and minutes if cook time is more than 1 hour, and in minutes and seconds if cook time is less than 1 hour.

YOU SEE

(display counts down cook time)

---

10. When baking/roasting is done…

The oven will turn off by itself and beep 4 times. You will then hear four 1 second tones every minute until you press the OFF button.

NOTE: To remove the reminder tones, press and hold the COOK TIME button for 5 seconds. To bring back the tones, repeat this step. You will see "OFF" when the tones are turned off, and "ON" when they are turned on.

YOU SEE

---

11. Turn off the oven.

NOTE: You can do this step any time to cancel timed cooking.

PRESS

OFF

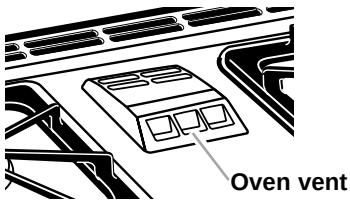
YOU SEE

(time of day)

THE OVEN VENT AND OVEN DOOR VENT

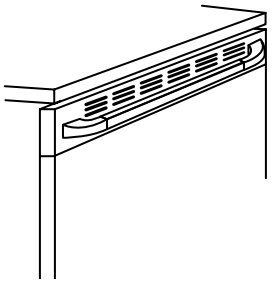
Hot air and moisture escape from the oven through a vent between the rear burners. **Do not block the vent by using large pans or covers.** Poor baking/roasting can result.

NOTE: Plastic utensils left over the vent can melt.



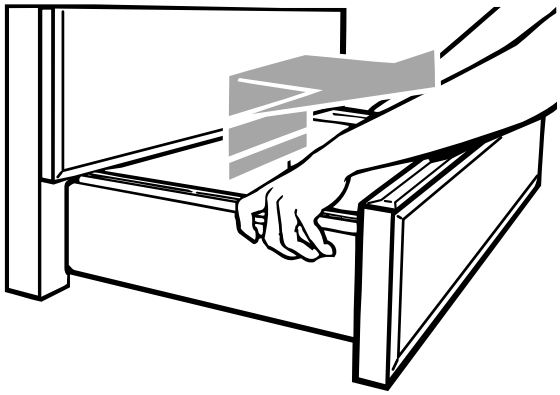
The oven door vent

Hot air and moisture may escape from the door vent during certain oven modes. Some condensation may be observed occasionally. This will not affect cooking performances.



THE STORAGE DRAWER

You can remove the storage drawer to make it easier to clean under the range and to check for installation of the anti-tip bracket. **Use care when handling the drawer.**

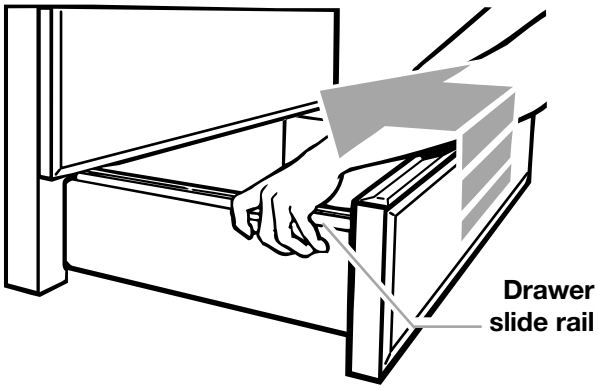


Removing the storage drawer:

1. **Empty** drawer of any pots and pans before removing drawer. **Use** recessed area on top edge of drawer to pull drawer straight out to the first stop. **Lift** front and **pull out** to the second stop.
2. **Lift** back slightly and slide drawer all the way out.

Replacing the storage drawer:

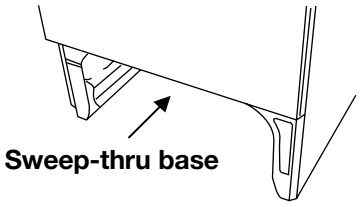
1. **Fit** ends of drawer slide rails into the drawer guides on both sides of opening.
2. **Lift** drawer front and **press in** until metal stops on drawer slide rails clear white stops on drawer guides. **Lift** drawer front again to clear second stop and **slide** drawer closed.



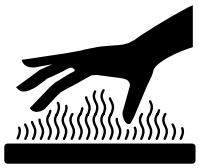
SWEEP-THRU BASE

The sweep-thru base is designed to allow easy cleaning under the range. It also allows better access to the leveling legs once the range has been set in place.

To sweep underneath the range, simply remove the storage drawer (See instructions above for removing the storage drawer).



USING THE SELF-CLEANING CYCLE



⚠WARNING

Burn Hazard

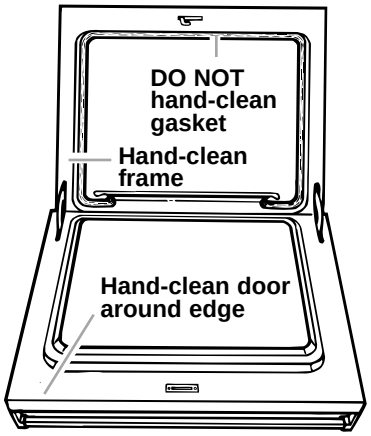
Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Do not use commercial oven cleaners in your oven.

Failure to follow these instructions can result in burns, or illness from inhaling dangerous fumes.

BEFORE YOU START



Before you start the Self-Cleaning cycle, make sure you:

NOTE: DO NOT clean, move, or bend the gasket. Poor cleaning, baking, and roasting may result.

- **Hand-clean the areas shown.** They do not get hot enough during the Self-Cleaning cycle for soil to burn away. Use hot water and detergent or a soapy, steel-wool pad for cleaning.
- **Do not let** water, cleaner, etc., enter slots on door and frame.
- **Remove** the broiler pan and grid and anything else being stored in the oven.
- **Wipe out** any loose soil or grease. This will help reduce smoke during the Self-Cleaning cycle.
- **Wipe up food spills containing sugar and/or milk as soon as possible** after the oven cools down. When sugar is heated to a high temperature in the Self-Cleaning cycle, the high temperature can cause the sugar to burn and react with the porcelain. This can cause staining, etching, pitting, or faint white spots.
- **Remove** the oven racks from the oven if you want them to remain shiny. You can clean racks in the Self-Cleaning cycle, but they will discolor and become harder to slide. If you clean racks in the Self-Cleaning cycle, place them on the rack guides.
- **Heat and odors** are normal during the Self-Cleaning cycle. Keep the kitchen well-ventilated by opening a window or by turning on a vent hood or other kitchen vent during the cycle.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Move birds to another closed and well ventilated room.

NOTES:

- **Keep the kitchen well ventilated** during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.
- **Clean the oven** before it gets heavily soiled. Cleaning a very soiled oven takes longer and results in more smoke than usual.
- **Do not block** the oven vent during the Self-Cleaning cycle. Air must move freely for best cleaning results.
- **Do not leave plastic** utensils on the cooktop. They may melt.
- **Remove any combustible items** such as napkins from the storage drawer. This includes utensils with plastic handles that can become overheated and melt.
- **Do not leave** any foil in oven during the Self-Cleaning cycle. Foil could burn or melt and damage the oven surface.
- **The oven light** will not work during the Self-Cleaning cycle.
- **The cooktop** will not work during the Self-Cleaning cycle on Canadian models.

SETTING THE CONTROLS

To start cleaning immediately:

1. Press the CLEAN button.

A 3½-hour Self-Cleaning cycle will be set. (The first 3 hours are for cleaning, the last 30 minutes are for cooling.)

PRESS

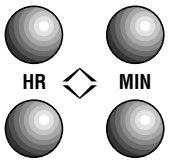
YOU SEE

---

2. Setting the cleaning time (optional).

If you want a Self-Cleaning cycle longer or shorter than 3½ hours, use the hour and minute buttons to set the cleaning time you want. Press the up ∧ or down ∨ button(s) to set a time between 2½-4½ hours on the display.

PRESS



YOU SEE

(example for 4 hours, 30 minutes cleaning time)

---

3. Start oven.

NOTE: The door will lock right after you press START.

PRESS

YOU SEE

---

4. When the Self-Cleaning cycle ends...

"LOCKED" goes off and the door unlocks.

YOU SEE

To delay cleaning start time:

1. Press the CLEAN button.

A 3½-hour Self-Cleaning cycle will be set. (The first 3 hours are for cleaning, the last 30 minutes are for cooling.)

PRESS

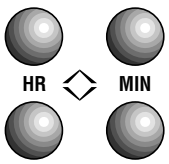
YOU SEE

---

2. Setting the cleaning time (optional).

If you want a Self-Cleaning cycle longer or shorter than 3½ hours, use the hour and minute buttons to set the cleaning time you want. Press the up ∧ or down ∨ button(s) to set a time between 2½-4½ hours on the display.

PRESS



YOU SEE

(example for 4 hours, 30 minutes cleaning time)

SETTING THE CONTROLS (CONT.)

3. Press the DELAY button.

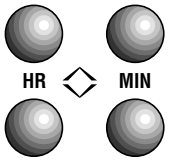
PRESS

YOU SEE

4. Set the start time.

Press the up ∧ or down ∨ button(s) until the correct time shows on the display. The oven will automatically determine the stop time by adding the set cleaning time to the set start time.

PRESS



YOU SEE

5. Press the START button.

The oven door will lock.

PRESS

YOU SEE

6. When the Self-Cleaning cycle starts…

YOU SEE

7. When the Self-Cleaning cycle ends...

"LOCKED" goes off and the door unlocks.

NOTE: The stop time will be the start time plus the cleaning time.

YOU SEE

To stop the self-cleaning cycle at any time:

If the oven temperature is above normal broiling temperatures, the Self-Cleaning cycle will start a 30-minute cool down. The CLEAN and DOOR LOCKED indicator lights will stay on.

PRESS

YOU SEE

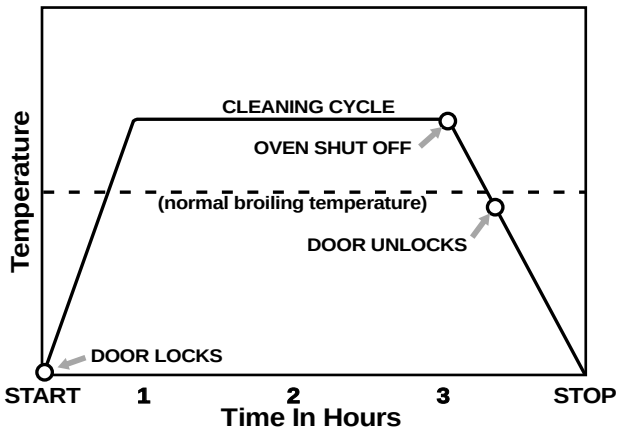
YOU SEE

How the cycle works

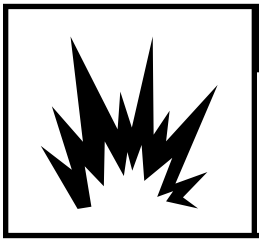
The Self-Cleaning cycle uses very high heat to burn away soil and grease. During the cycle, the oven gets much hotter than it does for normal baking or broiling. This high heat breaks up the soil or grease and burns it away.

Your oven is preset for a 3½-hour Self-Cleaning cycle. However, you can adjust the cycle time to the amount of soil in your oven. You can set the cycle anywhere between 2½-4½ hours. (See "Setting the controls" earlier in this section.)

The graph at the right is representative of a normal, 3½-hour Self-Cleaning cycle. Note that the heating stops after 3 hours, but it takes longer for the oven to cool enough to unlock.



Caring for Your Range



⚠WARNING

Explosion Hazard

Do not store flammable materials such as gasoline near this appliance.

Doing so can result in death, explosion, or fire.

Cleaning chart

Before cleaning, always make sure all controls are off and the range is cool. Refer to instructions on all cleaning products before using them to clean your range.

PART	CLEANING METHOD	SPECIAL INSTRUCTIONS
Control knobs	Sponge and warm, soapy water	• Turn knobs to OFF and pull straight away from control panel. • Wash, rinse, and dry thoroughly. Do not soak. • **Do not use steel wool or abrasive cleansers. They may damage the finish of the knobs.** • Replace knobs. Make sure all knobs point to OFF.
Control panel	Sponge and warm, soapy water **OR** Paper towel and spray glass cleaner	• Wash, wipe with clean water, and dry thoroughly. • **Do not use steel wool or abrasive cleansers. They may damage the finish.** • Do not spray cleaner directly on panel. Apply cleaner to paper towel.
Exterior surfaces	Sponge and warm, soapy water	• Wash, wipe with clean water, and dry thoroughly. • Use nonabrasive, plastic scrubbing pad on heavily soiled areas. • **Do not use abrasive or harsh cleansers. They may damage the finish.**
Surface burner grates and caps*	Warm, soapy water and a mildly abrasive plastic scrubbing pad and/or powdered cleanser	• Clean as soon as they become dirty and when they are cool enough to handle. • Wash with a mildly abrasive plastic scrubbing pad and warm, soapy water. Wipe dry. • For stubborn stains, clean with a scrubbing pad and/or a powdered cleanser and water. Repeat these cleaning steps as needed. • Do not put in oven during self-cleaning cycle. • Do not clean in dishwasher.
Surface burners		See “Caring for your cooktop” in this section for cleaning instructions.

* When the cooktop is cool, remove all spills and clean. Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, may affect the finish.

CLEANING CHART (CONT.)

PART	CLEANING METHOD	SPECIAL INSTRUCTIONS
Oven door glass	• Soap and water • Non-abrasive plastic scrubbing pad	• Make sure oven and glass are all room temperature. • Wash, rinse and dry with soft cloth.
	• Spray glass cleaner	• Wipe with paper towel.
Oven cavity • Food spills containing sugar and/or milk	• Soap and water	• When oven cools, wash, rinse and dry with soft cloth or sponge.
• All other spills	• Self-cleaning cycle	• See the “Using the self-cleaning cycle” section.
Oven racks	• Soap and water • Steel wool pad	• Wash, rinse and dry.
	• Self-cleaning cycle	• Place on 2nd and 4th rack guides. Racks will discolor and become harder to slide. After cleaning, apply vegetable oil to rack guides for easier sliding.
Broiler pan and grid (Clean after each use)	• Soap and water • Steel wool pad	• Wash, rinse and dry.
		• DO NOT clean the pan and grid in the self-cleaning cycle.

CLEANING STAINLESS STEEL SURFACES (ON SOME MODELS)

Cleaning Stainless Steel Surfaces (door and drawer front)

- Do not use steel wool or soap-filled scouring pads.
- Rub in the direction of the grain line to avoid marring the surface.
- Always wipe dry to avoid water marks.
- If commercial cleaners are used, follow label directions. If product contains chlorine (bleach), rinse thoroughly and dry with a soft, lint-free cloth. Chlorine is a corrosive substance.

	CLEANING METHOD	HOW TO USE
Routine cleaning and fingerprints	Liquid detergent/soap and water,all-purpose cleaner	Wipe with damp cloth or sponge, then rinse with clean water and wipe dry.
Stubborn stains and baked-on residue	Mild abrasive cleanser or stainless steel cleaners	Rub in the direction of grain lines with a damp cloth or sponge and cleaner. Rinse thoroughly. Repeat if necessary.
Hard water spots	Vinegar	Swab or wipe with cloth. Rinse with water and dry.

CARING FOR YOUR COOKTOP

Your cooktop is designed for ease of care. You can do most cleaning with items found around the home. Cleaning your cooktop whenever spills or soiling occur will help to keep it looking and operating like new.

NOTES:

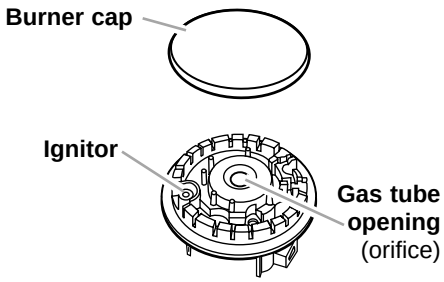
- **Before cleaning** make sure all controls are off and the cooktop is cool.
- **Do not obstruct** the flow of combustion and ventilation air.
- **If knobs are removed** while cleaning, be careful not to spill liquids through holes in the control area.
- **Be careful** not to allow moisture to collect in control area. Moisture could cause ignitor switches to fail.

Surface burners

- **The burner caps** should be routinely removed and cleaned. Always clean burner caps after a spillover. Keeping the burner caps clean prevents improper ignition and an uneven flame.
- **For proper flow** of gas and ignition of the burner, DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS, OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS TUBE OPENING.
- **Occasionally check** the burner flames for proper size and shape as shown later in this section. A good flame is blue in color. If flames lift off ports, are yellow, or are noisy when turned off, you may need to clean the burners.

NOTE: To check oven burner flames for proper size and shape, see the Installation Instructions also included with the range.

To clean burners and burner caps:



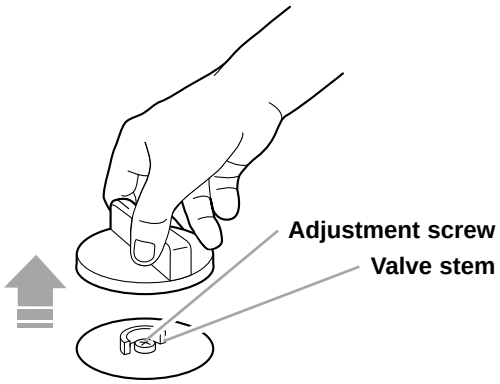
1. **Lift** the burner cap straight up from the burner base.
2. **Clean** burner cap. (See “Cleaning chart” in previous section.)
3. **If the gas tube opening** or the orifice, located inside the opening, has become soiled or clogged, **use** a cotton swab or a soft cloth to clean the area.
4. **If ports are clogged, clean** with a straight pin. **Do not enlarge or distort port. Do not leave anything stuck in the ports.**
5. **After cleaning** the gas tube opening and ports, **replace** the burner cap. **To replace burner cap, make sure** it sits level on the burner.
6. **Check** the burner after cleaning for proper lighting.

Adjusting the height of top burner flames

The LO burner flame should be a steady blue flame approximately ¼ inch (6 mm) high. It can be adjusted using the adjustment screw in the center of the valve stem. The valve stem is located directly underneath the control knob.

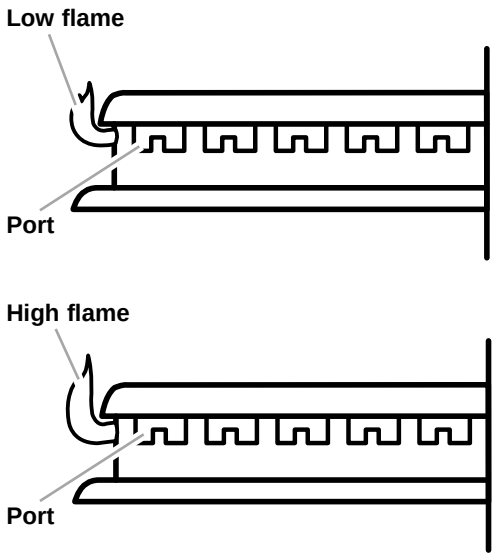
To adjust the flame height follow the instructions below:

1. **Turn** the control knob to “LO.”
2. **Remove** the control knob.
3. **Hold** the valve stem with a pair of pliers. The screw is located in the center of the valve stem. Use a small flat head screwdriver to turn the screw until the flame is the proper size.
4. **Replace** the control knob.



CARING FOR YOUR COOKTOP

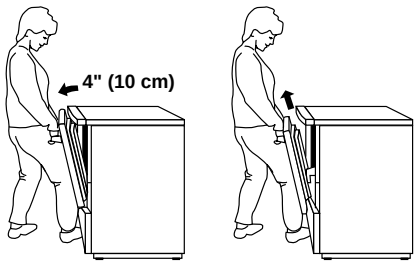
5. Test the flame by turning the control from “LO” to “HI,” checking the flame at each setting.



REMOVING THE OVEN DOOR

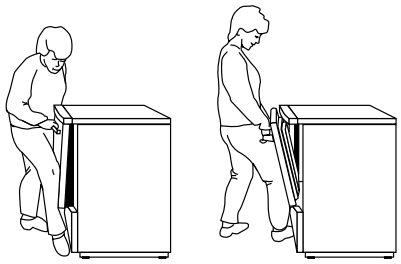
Removing the oven door:

1. Open the door to the Broil Stop position (open about 4" [10 cm]).
2. Lift door slightly and pull out and back until hinges come out to the catch position.
3. Push door down and pull straight out to remove door completely.



Replacing the oven door:

1. Holding the door by the handle, place the top of the door under the cooktop overhang and use your leg to apply pressure to slide hinges into the slots as far as possible.
2. Open door to the broil position or slightly past it.
3. Using the side of your leg, apply pressure to the bottom of the door front. Lift the door slightly while applying pressure to push, until the hinges have gone in fully.



REMOVABLE CONTROL CONSOLE GLASS

The control console glass can be removed to allow easy cleaning of both sides of the glass and the control panel.
Use a sponge with warm, soapy water. Do not clean the electronics behind the glass. Liquids can damage the electronics.

To remove the control console glass:

1. Remove surface element control knobs by pulling them straight out.
2. Release console clips and remove the control console glass by pulling it slightly up and forward.

THE OVEN LIGHT

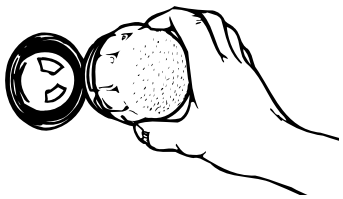
The oven light will come on when you open the oven door.

To turn the light on or off when the oven door is closed:

- Push the OVEN LIGHT button on the TIMER.

Replacing standard oven light(s) located on back wall:

1. Unplug range or disconnect power.



2. Turn glass bulb cover counter-clockwise to remove.
3. Remove light bulb from socket. Replace light bulb with a 40-watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover by screwing it in clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

TROUBLESHOOTING

Most cooking problems often are caused by little things you can find and fix without tools of any kind. Check the lists below and on the next page before calling for assistance or service.

RANGE DOES NOT WORK

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
Nothing works	● The range is not plugged into a properly grounded live outlet with the proper voltage. (See Installation Instructions.) ● You have blown a household fuse or tripped a circuit breaker. ● The control knob is not set correctly. Push in the control knobs before turning them.
The oven does not work	● You have not set the electronic control correctly. Refer to setting the electronic oven control section. (See pages 10-22.)
The control knob(s) will not turn	● You are not pushing in before turning.
The Self-Cleaning cycle will not operate	● You have programmed a delayed start time. ● The cooling fan is not running. If fan is running, you can hear it. Call a service technician to repair.
Cooling fan runs during BAKE, BROIL, or CLEAN	● It is normal for the fan to automatically run while the oven is in use to cool the electronic control.

SURFACE BURNERS

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
Burner fails to light	● The unit is not plugged in or wired into a live circuit or circuit with proper voltage. (See installation instructions.) ● A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped. ● The burner ports are clogged. Clean with a straight pin. (See page 30.)
Burner flames are uneven	● The burner ports may be clogged. Clean with a straight pin. (See page 30.) If this fails, call for service.
Burner flames lift off ports, are yellow, or are noisy when turned off	● The air/gas mixture is incorrect. (See “Adjusting height of burner flame,” page 30-31.) If this does not work, call service technician to adjust mixture.
Burner makes popping noises when on	● The burner is wet from washing.
Burners spark	● It is normal for all four burners to spark when: — A burner has been turned on, and the switch is in the LITE position. ● Continuous sparking may be caused when: — There is a faulty spark module or spark switch. Contact a service technician to replace module.

COOKING RESULTS

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
Cookware not level on cooktop (Check to see if liquids are level in cookware)	● Level the range. (See the Installation Instructions.) ● Use cookware with a flat bottom.
Excessive heat on cooktop in areas around cookware	● Choose cookware the same size or slightly larger than the burner flame.
The oven temperature seems too low or too high	● Adjust the oven temperature control. (See "Adjusting the oven temperature control" section.)
Slow baking or roasting	● Increase baking or roasting time. ● Increase temperature 25°F (14°C). ● Preheat oven to selected temperature before placing food in when preheating is recommended. ● Choose bakeware that will allow 2 inches (5 cm) of air space around all sides. ● Open oven door to check food when timer signals shortest time suggested in recipe. ● Oven peeking can make cooking times longer.
Baked items too brown on bottom	● Preheat oven to selected temperature before placing food in oven. ● Choose bakeware that will allow 2 inches (5 cm) of air space around all sides. ● Position rack higher in oven. ● Decrease oven temperature 15° to 25°F (8° to 14°C).
Unevenly baked items	● Level the range. ● Bake in center of oven with 2 inches (5 cm) of space around each pan. ● Check to make sure batter is level in pan.
Crust edge browns before pie is done	● Shield edge with foil.

DISPLAY MESSAGES

PROBLEM	CAUSE/SOLUTION
The display is showing "PF"	● There has been a power failure. Press OFF to clear the display, then reset the clock. (See page 11.)
"F-" followed by a number shows on the display	● Press OFF to clear the display. If an "F" code appears again, call for service.

INDEX

TOPIC	PAGE
ANTI-TIP BRACKET	3
BAKING	
Aluminum foil	9
Pans	8, 14
Racks	8, 13
Setting cycle	13
Temperature management system	13
Timed Cooking	19-22
Tips	14
BROILING	
Grid	17
Guidelines	18
Pan	17, 18
Rack positions	18
Setting cycle	16
Vari-Broil	17
CLEANING	
Broiler pan and grid	29
Control knobs	28
Control panel	28
Control console glass	31
Exterior surfaces	28
Oven cavity	29
Oven door glass	29
Oven racks	29
Self-cleaning cycle	24
Stainless steel	29
Surface burner grates and caps	28
Surface burners	28, 30-31
Sweep-thru base	23
CONTROL PANEL	
Adjusting height of burner flame	30
Control knobs	5, 6
In case of power failure	7
Surface burner marker	5
COOKWARE	
Canning	7
Tips	7
ELECTRONIC OVEN CONTROL	
Canceling	12
Clock	11
Control lock	10
Display/Clock	10
Minute timer	11
Starting	12
Tones	13

TOPIC	PAGE
FEATURES	5
MODEL AND SERIAL NUMBER	2, 5
OVEN DOOR	31
OVEN LIGHT	32
OVEN TEMPERATURE	
Adjusting	15
Setting	13, 19
OVEN VENT/ DOOR VENT	22
PANS	8
PARTS	5
RACKS	8, 13, 16
REMOVABLE CONTROL CONSOLE GLASS	31
ROASTING	
Pans	8, 14
Racks	8, 13
Setting cycle	13
Timed cooking	19-22
Tips	14
SAFETY	3-4
SELF-CLEANING CYCLE	
Before you start	24
How the cycle works	27
Setting the controls	25-26
Tips	24
STORAGE DRAWER	23
SURFACE BURNERS	
Adjusting height of burner flame	30
Cleaning	28, 30
Control knobs	5, 6
In case of power failure	7
Surface burner settings	6
SWEEP-THRU BASE	23
TIPS	
Bakeware	9
Broiling	18
Cookware	7
Self-cleaning	24
TROUBLESHOOTING	33, 34

9753051
© 1998 Whirlpool Corporation

10/98
Printed in U.S.A.

G U I D E

d'utilisation et d'entretien

Cuisinière à gaz encastrée autonettoyante

Note à l'utilisateur 2

Sécurité de la cuisinière 3

Pièces et caractéristiques 5

Utilisation de la cuisinière 6

Utilisation du programme d'autonettoyage 26

Entretien de la cuisinière 30

Guide de diagnostic.....35

Index 39

9753051F

NOTE À L'UTILISATEUR

Vous avez acheté un produit de qualité qui a été réalisé pour rendre votre vie plus facile. Pour vous assurer des années de fonctionnement sans souci, nous avons mis au point ce guide d'utilisation et d'entretien. Il contient une foule de renseignements utiles au sujet du fonctionnement et de l'entretien de votre appareil, convenablement et en sécurité. Veuillez lire ces renseignements attentivement.

Veuillez aussi remplir et retourner par la poste la **carte** ci-incluse **d'enregistrement du produit,** fournie avec votre appareil électroménager. Cette carte nous aidera à vous tenir au courant de tout nouveau renseignement au sujet de votre appareil électroménager.

Veuillez noter ici l'information concernant votre modèle.

Chaque fois que vous téléphonez pour des services de réparation concernant votre appareil électroménager, vous devez connaître le numéro de modèle et le numéro de série de l'appareil au complet. Cette information est indiquée sur la plaque signalétique (voir le schéma à la section "Pièces et caractéristiques").

Veuillez aussi inscrire la date d'achat de votre appareil ménager et les nom, adresse et numéro de téléphone du marchand.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Nom du marchand _____

Adresse du marchand _____

Téléphone du marchand _____

Conservez ce manuel et la facture d'achat ensemble dans un lieu sûr pour référence ultérieure. Il est important pour vous de garder votre reçu de vente indiquant la date d'achat. Une preuve d'achat vous assurera un service d'après les garanties.

AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, les renseignements dans ce manuel doivent être observés pour réduire au minimum les risques d'incendie ou d'explosion ou pour éviter des dommages au produit, des blessures ou un décès.

– Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

– QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ

- **Ne pas tenter d'allumer un appareil.**
- **Ne pas toucher à un commutateur électrique; ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.**
- **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz d'un téléphone voisin. Suivre ses instructions.**
- **À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.**

– L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers susceptibles de causer le décès et des blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque certain de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité identifient le danger et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

LA BRIDE ANTIBASCULEMENT

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.

⚠AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

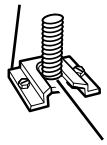
Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

La bride antibasculement



Le pied de la cuisinière

Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- **Glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher.**
- **Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.**

suite à la page suivante

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

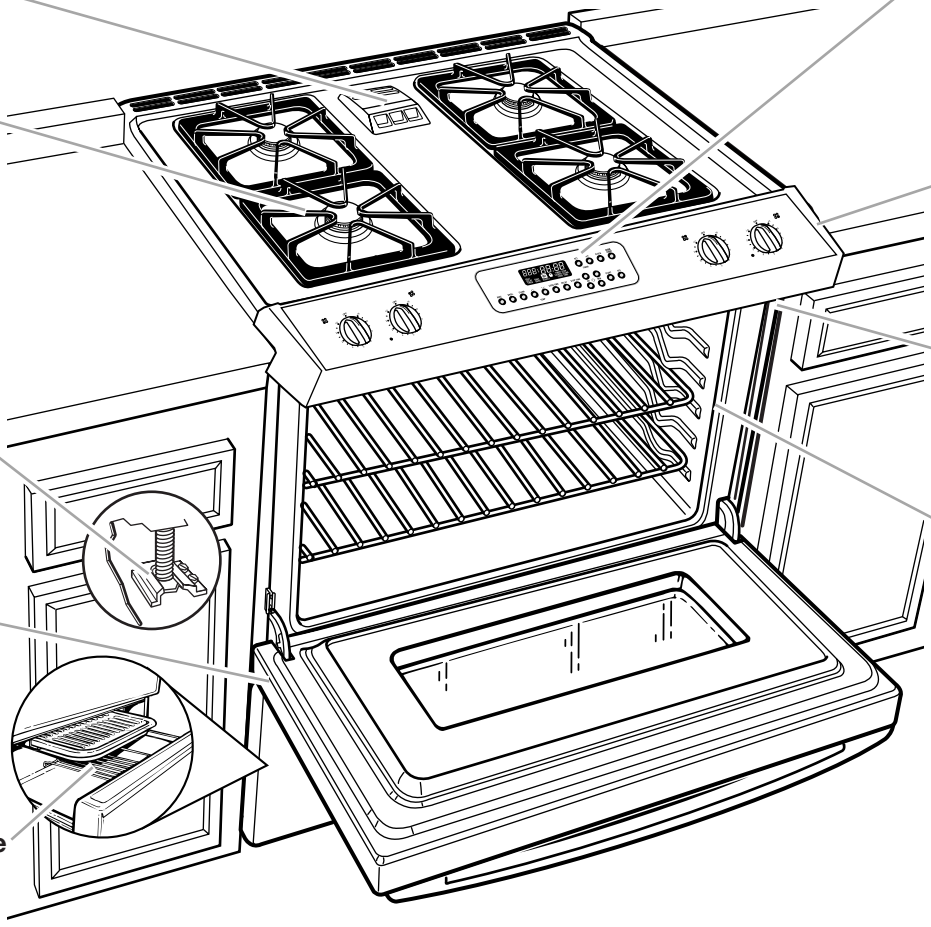
- **AVERTISSEMENT –** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE –** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – La cuisinière, lorsqu'elle est correctement installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes électriques locaux ou en l'absence de codes locaux, au *Code électrique national (US) ANSI/NFPA 70.* S'assurer que l'installation et la mise à la terre sont effectuées par un technicien qualifié.
- Cette cuisinière est équipée d'une fiche à trois broches avec liaison à la terre pour assurer la protection contre les risques de chocs électriques et doit être branchée directement dans une prise avec liaison adéquate à la terre. Ne pas couper ou enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Débrancher l'alimentation électrique avant d'exécuter des réparations à l'appareil.
- Ne jamais utiliser la cuisinière comme source de chauffage ou de réchauffage d'une pièce.
- Des blessures peuvent survenir d'un mauvais usage des portes ou des tiroirs de l'appareil tel que monter debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Garder l'espace autour de la cuisinière dégagé et libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Rangement dans ou sur la cuisinière – Des produits inflammables ne devraient pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.

Cuisinière autonettoyante –

- Avant l'autonettoyage du four – Enlever la lèchefrite et le plat à grillage et tout autre ustensile. Essuyer tous les renversements excessifs avant de mettre en marche le programme d'autonettoyage.

– CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS –

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



Évent du four
(p. 24)

Brûleurs de surface
(p. 6, 32-33)

Bride antibasculement
(p. 3)

Plaque signalétique des numéros de série et de modèle
(à l'arrière du côté gauche au sommet du tiroir de remisage)

Tiroir de remisage amovible
(contenant la grille et la lèchefrite)
(p. 25)

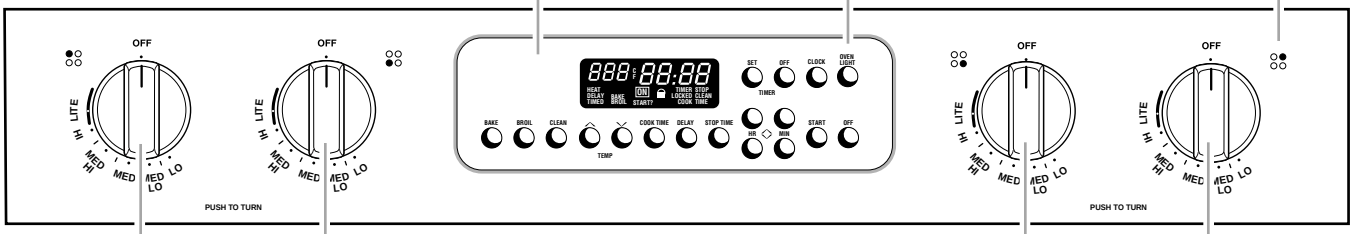
Commande électronique du four
(pp. 11-23)

Tableau de commande des brûleurs de surface
(pp. 6, 30)

Interrupteur automatique de l'éclairage du four
(non illustré)
(p. 34)

Joint
(p. 26)

TABLEAU DE COMMANDE



Commande électronique du four

Bouton d'éclairage manuel du four

Indicateur des brûleurs de surface
(montre quel brûleur a été réglé)

Bouton de commande arrière gauche

Bouton de commande avant gauche

Bouton de commande avant droit

Bouton de commande arrière droit

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

UTILISATION DES BRÛLEURS DE SURFACE

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

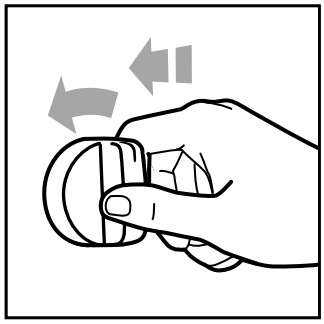
Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

Utilisation des boutons de commande

La table de cuisson est fournie avec allumeurs électriques. Les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs chaque fois qu'on tourne le bouton de commande à LITE .

- Placer une casserole remplie sur la grille du brûleur avant d'allumer le brûleur. Ne pas faire fonctionner un brûleur pendant des périodes prolongées sans avoir un ustensile de cuisson sur la grille.
- Appuyer sur le bouton de commande et le tourner dans le sens **antihoraire** jusqu'à la position LITE. Le bruit sec est l'étincelle de l'allumeur. S'assurer que le brûleur s'est allumé.



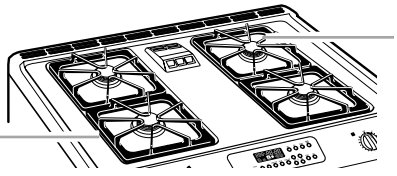
- Pour arrêter le bruit sec après l'allumage du brûleur, tourner le bouton de commande au réglage de cuisson que vous désirez. On peut régler le bouton de commande à toute position entre HI et LO.

REMARQUE : Tous les allumeurs électriques feront le même bruit en même temps. Toutefois, le brûleur avec le bouton de commande tourné à LITE est celui qui s'allumera.

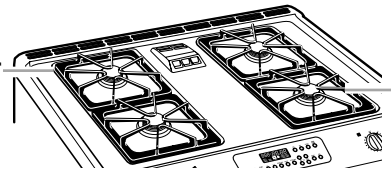
Réglage de la chaleur des brûleurs

Se servir de ce tableau comme guide

RÉGLAGE	USAGE RECOMMANDÉ
LITE	● Pour allumer le brûleur.
HI	● Pour le réglage le plus élevé de chaleur. ● Pour commencer la cuisson. ● Pour amener les liquides à ébullition.
Mi-gamme (entre HI et LO)	● Pour maintenir une ébullition. ● Pour frire poulet ou crêpes. ● Pour sauces, pudding et glaçage. ● Pour cuire de grandes quantités de légumes.
LO	● Pour garder les aliments chauds. ● Pour le mijotage. ● Pour fournir le réglage le plus bas de mijotage/chaleur. ● Pour faire fondre le chocolat ou le beurre.



Les brûleurs avant gauche et arrière droit fournissent le réglage de chaleur la plus élevée. On peut les utiliser pour porter un liquide à ébullition rapidement et pour cuire de grandes quantités d'aliments.



Les brûleurs arrière gauche et avant droit permettent une commande de mijotage plus précise au réglage plus bas.

REMARQUE : Ne pas laisser sur un élément chaud un récipient vide ou un récipient dont le contenu est totalement évaporé. Il peut se produire un échauffement excessif qui fera subir des dommages à l'ustensile de cuisson ou à l'appareil de cuisson.

UTILISATION DES BRÛLEURS DE SURFACE (SUITE)

En cas d'une panne d'électricité prolongée

On peut allumer manuellement les brûleurs de surface. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton de commande à la position LITE. Lorsque le brûleur s'allume, tourner le bouton de commande au réglage désiré.

Renseignements sur la préparation des conserves à la maison

Le grand diamètre de la plupart des bains-marie ou autoclaves combinés avec des réglages élevés pendant des périodes prolongées, peuvent causer des dommages à la table de cuisson.

Pour protéger la table de cuisson :

- Centrer l'autoclave sur le brûleurs de surface. Ne pas dépasser plus de 2,5 cm (1 po) en dehors de la surface du brûleur.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux brûleurs de surface à la fois.
- Commencer avec de l'eau chaude, couvrir avec un couvercle et porter à ébullition; ensuite réduire la chaleur pour maintenir une ébullition ou le niveau requis de pression dans un autoclave.
- Se référer à votre manuel d'autoclave pour des instructions précises.

Pour des renseignements à date sur les conserves, communiquer avec le ministère de l'Agriculture du gouvernement canadien ou avec les compagnies qui fabriquent des produits de préparation des conserves.

L'utilisation de l'ustensile approprié fait une grande différence

- L'ustensile doit avoir un fond plat, des côtés droits et un couvercle qui ferme bien.
- Choisir un ustensile d'épaisseur moyenne à épaisse.
- Le matériau de l'ustensile (métal ou verre) influence la vitesse et l'uniformité du chauffage de l'ustensile.
- Lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson en verre ou en céramique, s'assurer que ces articles conviennent pour des brûleurs de surface.
- Pour éviter le basculement, s'assurer que les casseroles et ustensiles de cuisson sont bien centrés sur les grilles.

CARACTÉRISTIQUES DES MATÉRIAUX DES USTENSILES DE CUISSON

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la vitesse de transfert de chaleur de la table de cuisson à travers le matériau de l'ustensile et comment la chaleur se répand également sur le fond de l'ustensile. Choisir des ustensiles de cuisson qui fournissent les meilleurs résultats de cuisson.

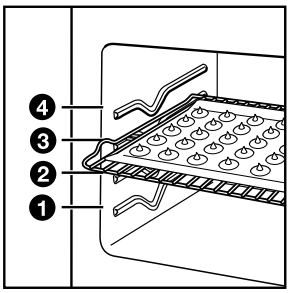
Aluminium	• Chauffe rapidement et également. • S'utilise pour tous les genres de cuisson. • Épaisseur moyenne ou épaisse convient le mieux pour la plupart des aliments. • Utilisé comme base dans les ustensiles de cuisson pour fournir une chaleur égale.
Fonte	• Chauffe lentement et également. • Bon pour le brunissement et la friture. • Maintient la chaleur pour une cuisson lente. • Peut être émaille en porcelaine.
Céramique ou vitrocéramique	• Chauffe lentement et inégalement. • S'utilise pour les réglages bas à moyen. • Suivre les instructions du fabricant.
Cuivre	• Chauffe très rapidement et également. • Utilisé comme base dans les ustensiles de cuisson pour fournir un chauffage égal.
Marmite en terre cuite	• Peut être utilisée pour la cuisson sur une table de cuisson, si recommandé par le fabricant. • Utilise des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	• Voir fonte et acier inoxydable.
Acier inoxydable	• Chauffe rapidement mais inégalement. • Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'ustensile de cuisson fournit un chauffage égal. • Peut être émaillé en porcelaine.

UTILISATION DU FOUR

Position des grilles et lèchefrites

Placer les grilles du four où vous en avez besoin avant d'allumer le four.

- Pour retirer une grille, la tirer jusqu'à la position d'arrêt, soulever le bord avant et la retirer complètement.
- S'assurer que les grilles sont à niveau.
- Utiliser des mitaines de four pour protéger vos mains si les grilles doivent être déplacées pendant que le four est chaud.
- Pour le meilleur rendement, cuire sur une grille. Placer la grille de sorte que le sommet du mets est centré dans le four.
- Lors de la cuisson avec deux grilles, disposer les grilles aux position 2 et 4. Deux tôles à biscuits peuvent être cuites si les tôles sont interchangées à environ aux trois-quarts du temps total de cuisson. Augmenter le temps de cuisson, si nécessaire.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, laisser 5 cm (2 pouces) d'espace autour de chaque lèchefrite et entre les lèchefrites et les parois du four. L'air chaud doit circuler autour des plats dans le four pour que la chaleur du four atteigne toutes les parties du four. Une meilleure cuisson en résulte.



Où placer les lèchefrites :

QUAND VOUS AVEZ	PLACEZ LA OU LES
1 lèchefrite	Au centre de la grille du four.
2 lèchefrites	Côte à côte ou légèrement étagées.
3 ou 4 lèchefrites	Dans les coins opposés sur chaque grille du four. Étager les lèchefrites de sorte qu'aucune n'est directement au-dessus de l'autre.

Position des grilles pour des mets spécifiques :

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE
Tartes congelées, gros rôtis, dindes, gâteaux aux anges	1re ou 2e glissière de la grille à partir du fond
Gâteaux kouglofs, la plupart des pains de levée rapide, pains à la levure, mets en sauce, viandes	2e glissière de la grille à partir du fond
Biscuits, muffins, gâteaux, tartes non congelées	2e ou 3e glissière de la grille à partir du fond

REMARQUE : Pour des renseignements où placer votre grille lors de la cuisson au gril, voir "Conseils pour la cuisson au gril" plus loin dans cette section.

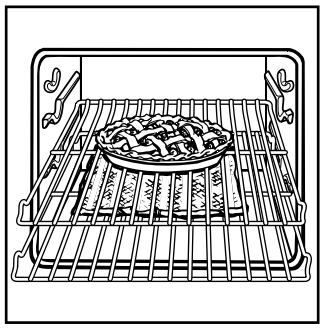
CHOIX D'USTENSILES DE CUISSON

Les résultats de cuisson sont affectés par le genre d'ustensiles de cuisson utilisés. Utiliser les dimensions des ustensiles de cuisson recommandées par la recette.

TYPE D'USTENSILES DE CUISSON	USAGE PRÉFÉRENTIEL POUR	DIRECTIVES
Aluminium légèrement coloré	• Croûtes légèrement dorées • Brunissement égal	• Utiliser une température et une durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou non-adhésif	• Croûtes brunes, croustillantes	• Peut réduire la température de cuisson de 14° C (25° F). • Utiliser la durée de cuisson suggérée. • Utiliser la température et la durée recommandées par la recette pour tartes, pains et mets en sauce. • Placer la grille au centre du four.
Plat en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four	• Croûtes brunes, croustillantes	• Peut réduire la température de cuisson de 14° C (25° F).
Tôles à biscuits isolées ou moules à cuisson	• Brunissement faible ou non existant à la base	• Placer à la troisième position au bas du four. • Peut exiger d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable	• Croûtes dorées, légères • Brunissement inégal	• Peut exiger d'augmenter le temps de cuisson.
Plat en grès	• Croûtes croustillantes	• Suivre les instructions du fabricant.

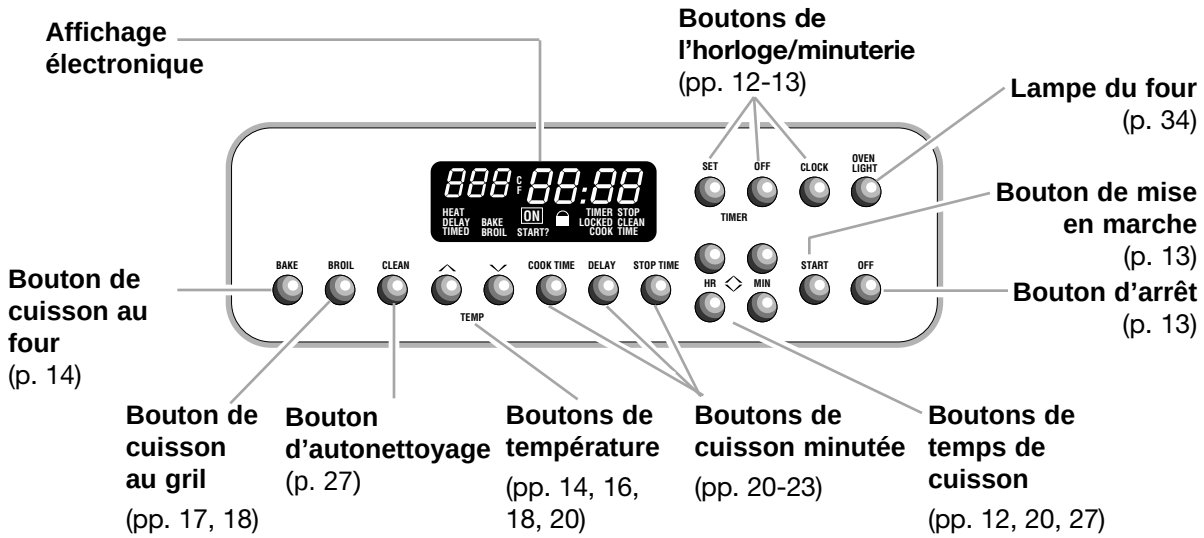
UTILISATION DE PAPIER D'ALUMINIUM

REMARQUE : Ne pas garnir le fond du four avec une feuille d'aluminium ou autre matériau de garniture. Ceci pourrait affecter la surface du four de même que la qualité des résultats de cuisson.



- Ne pas recouvrir la totalité de la grille avec une feuille d'aluminium. Ceci entraverait la circulation de l'air et provoquerait de médiocres résultats de cuisson.
- Utiliser une feuille d'aluminium pour récupérer les résidus de renversement lors de la cuisson de tartes ou de mets en sauce en plaçant la feuille d'aluminium sous la grille sur laquelle le mets est placé. Relever les bords de la feuille d'aluminium et veiller à ce que la feuille d'aluminium déborde d'environ 2,5 cm (1 po) tout autour du plat dans lequel se trouve le mets.
- Placer une feuille d'aluminium en forme de tente recouvrant les morceaux de viande à rôtir ou la volaille pour retarder le brunissement de la surface dans le cas d'une cuisson de longue durée. Enlever le papier pendant les 30 dernières minutes.
- Utiliser des lisières étroites de papier d'aluminium pour protéger les bords de la croûte à tarte si le brunissement survient trop rapidement.

COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR



Afficheur/horloge

Lorsqu'on branche la cuisinière pour la première fois, tout s'allume pendant 1 à 2 secondes, ensuite une heure du jour et "PF" apparaîtront sur l'afficheur. Appuyer sur le bouton OFF pour effacer "PF" de l'afficheur. Si après avoir réglé l'horloge, "PF" apparaît encore sur l'afficheur, le courant électrique a été interrompu pendant quelque temps. Régler de nouveau l'horloge.

- Lorsque vous n'employez pas le four, la commande est une horloge précise.
- Lorsque vous utilisez le four ou la minuterie, l'afficheur indiquera les temps, les réglages de température et quand on a appuyé sur les boutons de commande.
- Lorsque l'heure du jour est indiquée, l'afficheur montrera l'heure et les minutes.
- Quand vous employez la minuterie, l'afficheur indiquera les minutes et les secondes selon la séquence suivante :
  - — Pour les réglages de 1 à 59 minutes, l'afficheur comptera à rebours chaque seconde.
  - — Pour les réglages de 1 à heure et plus, l'afficheur comptera à rebours les heures et les minutes.
- Quand vous employez **COOK TIME** et/ou **STOP TIME,** l'afficheur montrera les heures et les minutes ou les minutes et les secondes.

Utilisation du verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes vous permet d'immobiliser les boutons de commande du tableau de commande. Le verrouillage est pratique quand on veut empêcher d'autres personnes d'employer le four.

REMARQUES :

- On peut seulement utiliser le verrouillage des commandes lorsque le four n'est pas employé ou lorsque la commande n'a pas été réglée.
- Régler le verrouillage des commandes lorsque vous nettoyez le tableau de commande pour empêcher d'allumer accidentellement le four.
- Le verrouillage des commandes demeurera activé même après une panne d'électricité.

Pour verrouiller ou immobiliser le tableau de commande :

Appuyer sur le bouton **START** pendant 5 secondes.

Vous entendrez un seul signal sonore et "Loc" et 🔒 apparaîtront sur l'afficheur. Lorsque la commande est verrouillée, 3 signaux sonores seront entendus si vous appuyez sur un bouton de commande autre que **CLOCK** ou **TIMER.**

Pour déverrouiller le tableau de commande :

Appuyer sur le bouton **START** pendant 5 secondes.

Vous entendrez 3 signaux sonores suivis par un seul signal sonore. "Loc" et 🔒 disparaîtront de l'afficheur.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Si vous ne désirez pas l'affichage de l'heure, appuyer sur le bouton CLOCK pendant 5 secondes. Pour afficher de nouveau l'horloge, appuyer sur le bouton CLOCK pendant 5 secondes. Vous ne devriez pas avoir à régler de nouveau l'horloge. Pendant que l'horloge n'est pas affichée, vous pouvez voir l'heure pendant 5 secondes en appuyant sur le bouton CLOCK.

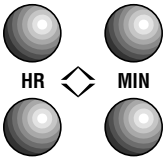
1. Appuyer sur le bouton CLOCK.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

2. Régler l'heure.
Appuyer sur le(s) bouton(s) "vers le haut" (^) ou "vers le bas" (v) jusqu'à ce que l'heure correcte apparaisse sur l'afficheur.

APPUYER SUR

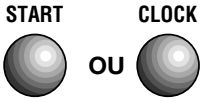


AFFICHAGE

(exemple pour 5:30)

3. Mettre l'horloge en marche.

APPUYER SUR



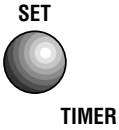
AFFICHAGE

UTILISATION DE LA MINUTERIE

La minuterie ne met pas en marche ni n'arrête le four. Elle fonctionne comme une minuterie de cuisine. Elle peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à 12 heures, 59 minutes. La minuterie affichera les minutes et les secondes pour les réglages jusqu'à 1 heure. Vous entendrez quatre signaux sonores de 1 seconde lorsque le temps réglé est terminé.

1. Appuyer sur le bouton TIMER SET.
Le témoin lumineux de la minuterie s'allumera.

APPUYER SUR



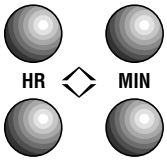
AFFICHAGE

UTILISATION DE LA MINUTERIE (SUITE)

2. Réglage du temps.

Appuyer sur le(s) bouton(s) “vers le haut” (∧) ou “vers le bas” (∨) jusqu’à ce que le temps correct apparaisse sur l’afficheur.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

(exemple pour 10 minutes)

---

3. Mise en marche de la minuterie.

La minuterie commencera le compte à rebours immédiatement après la mise en marche de la minuterie.

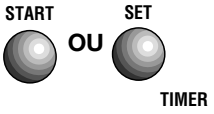
Lorsque le temps est écoulé :

Vous entendrez quatre signaux sonores de 1 seconde à chaque minute jusqu’au moment où vous appuyez sur le bouton OFF.

REMARQUES :

- Pour afficher l’heure du jour lorsque la minuterie compte à rebours, appuyer sur le bouton CLOCK .
- Pour désactiver les signaux sonores de rappel, appuyer sur le bouton TIMER SET pendant 5 secondes. Pour faire revenir les signaux sonores, suivre la même étape. Vous apercevrez OFF sur l’afficheur lorsque les signaux sonores sont désactivés, et vous verrez “On” lorsqu’ils sont activés.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

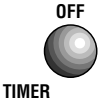
(l’afficheur compte à rebours)

AFFICHAGE

---

4. Interrompre la minuterie.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

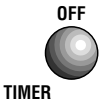
(affichage précédent)

---

5. Pour annuler la minuterie.

Appuyer sur le bouton TIMER OFF.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

(affichage précédent)

MISE EN MARCHE/ANNULATION D’UNE FONCTION

Après avoir réglé une fonction, on doit appuyer sur le bouton START pour mettre une fonction en marche. Si vous n’appuyez pas sur le bouton START en moins de 5 secondes, “START?” apparaîtra comme rappel.

Le bouton OFF annulera toute fonction, excepté l’horloge, la minuterie et le verrouillage des commandes. Quand vous appuyez sur le bouton OFF, l’afficheur montrera l’heure du jour, ou si la minuterie est employée aussi, le temps qui reste.

SIGNAUX SONORES

Des signaux sonores vous indiqueront si une fonction est correctement entrée ou non. Les signaux vous disent aussi lorsqu'un programme est complété.

Pour désactiver tous les signaux sonores, excepté les signaux de fin de programme et d'erreur :

Appuyer sur le bouton STOP TIME pendant 5 secondes. Un court signal sonore vous dira que les signaux sonores ont été changés. Répéter pour activer de nouveau les signaux sonores. Vous verrez "OFF" pendant 3 secondes lorsque les signaux sonores sont désactivés, et "On" pendant 3 secondes lorsqu'ils sont activés.

STOP TIME

Pour choisir entre les signaux sonores de haut et de bas volume :

Appuyer sur le bouton DELAY pendant 5 secondes. Un bref signal sonore vous dira que les signaux sonores ont été changés. Soit "Hi" ou "Lo" apparaîtront sur l'afficheur pendant 3 secondes pour indiquer le volume que vous avez choisi.

DELAY

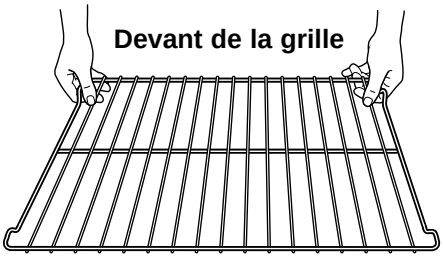
CUISSON AU FOUR/RÔTISSAGE

Votre four est conçu avec le système de gestion de température pour surveiller constamment la température du four. L'élément du brûleur se programmera au besoin pour maintenir la température désirée. Cette caractéristique est automatiquement activée lorsque le four est en fonction.

IMPORTANT : Ne pas essayer d'allumer le brûleur du four pendant une panne de courant électrique.

1. Positionner les grilles.

Pour l'emplacement correct des grilles, voir la section "Position des grilles" et le tableau "Emplacement des grilles".



REMARQUES :

- **Avant de mettre le four en marche,** toujours placer les grilles du four où vous en aurez besoin.
- **S'assurer** que les grilles sont d'aplomb.
- **Utiliser des mitaines de four** pour protéger les mains si les grilles doivent être déplacées pendant que le four est chaud.
- **Ne pas laisser** les mitaines de four toucher les éléments chauds.

2. Choisir le réglage BAKE/ROAST.

APPUYER SUR

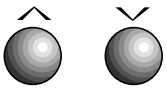
BAKE

AFFICHAGE

3. Régler la température (facultatif).

Exécuter cette étape si vous désirez régler une température autre que 180° C (350 ° F). Appuyer sur ∧ pour augmenter la température ou ∨ pour abaisser la température en tranches de 5 ° C (5 °F). Utilisez ces boutons jusqu'à ce que la température désirée apparaisse sur le petit écran.

APPUYER SUR



TEMP

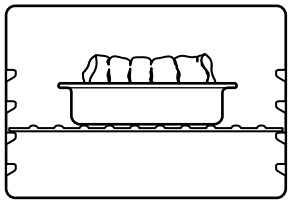
AFFICHAGE

(exemple pour cuisson/rôtissage à 190°C [375°F])

CUISSON AU FOUR/RÔTISSAGE (SUITE)

4. Lors du rôtissage, placer l'aliment dans le four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lors du rôtissage, excepté si la recette le recommande.

REMARQUE : Le four cuira normalement même si la minuterie de compte à rebours de préchauffage est affichée.



Rôtissage des viandes et de la volaille

- Pour une cuisson uniforme, placer la viande sur une grille dans un plat peu profond. Ceci empêche la viande de s'égoutter et permet à la chaleur de mieux circuler.
- Utiliser un thermomètre à viande pour un résultat le plus précis. Insérer le bout du thermomètre dans le centre du muscle le plus gros ou dans la portion la plus épaisse de la viande ou de la volaille. S'assurer que le thermomètre ne touche pas un os, le gras ou le fond du plat.

5. Appuyer sur le bouton START.

Un temps de préchauffage de préparation compte à rebours le temps approximatif de préchauffage après que la température du four a été réglée et la bouton de mise en marche a été appuyée. La commande du four règle automatiquement les temps de préchauffage selon la base de la température du four que vous choisissez.

Alors que le préchauffage de préparation se termine, la température choisie du four remplace "PrE" sur l'afficheur et l'heure du jour réapparaît. Vous entendrez un signal sonore de 1 seconde indiquant que le four est prêt pour être employé.

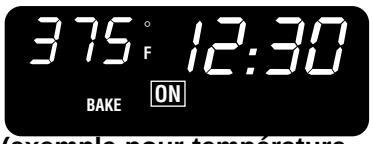
Le système de gestion de température règle électroniquement le temps de préchauffage et la température pour maintenir une gamme précise de température pour les meilleurs résultats de cuisson. Le préchauffage et les températures réglés peuvent être différents à la fin du compte à rebours. Ceci est normal.

APPUYER SUR

START

AFFICHAGE

AFFICHAGE SUIVANT



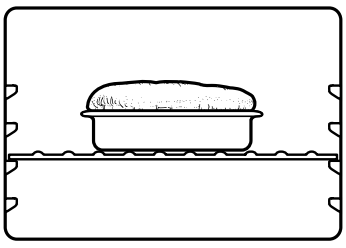
(exemple pour température réglée à 191ºC [375ºF])

REMARQUES :

- Lorsque la température du four dépasse 77ºC (170ºF) aucun temps de préchauffage n'apparaîtra sur l'afficheur.
- On peut changer le réglage de la température à tout moment après avoir appuyé sur START/ENTER. Il n'est pas nécessaire d'appuyer de nouveau sur START/ENTER.

6. Lors de la cuisson au four...

Placer l'aliment dans le four après la fin du compte à rebours du préchauffage. Au cours de la cuisson au four/rôtissage, le brûleur du four s'allumera et s'éteindra pour maintenir la température du four au réglage établi.



Économie d'énergie

- Pour éviter la perte de chaleur, ouvrir la porte du four aussi peu que possible. Utiliser le bouton OVEN LIGHT et regarder par le hublot.
- Utiliser une minuterie pour connaître le temps de cuisson.
- Planifier vos repas pour l'utilisation la plus efficace du four en cuisant plus d'un aliment à la fois, ou en cuisant pendant que le four est encore chaud après la cuisson d'un repas.

suite à la page suivante

CUISSON AU FOUR/RÔTISSAGE (SUITE)

7. Après la cuisson, éteindre le four.

APPUYER SUR

OFF

AFFICHAGE

(heure du jour)

COMMANDE DE LA CORRECTION DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

Bien que votre four soit bien ajusté pour fournir des températures précises, il peut cuire plus vite ou plus lentement que votre ancien four.

Après avoir utilisé le four pendant quelque temps, si vous n'êtes pas satisfait(e) des résultats de cuisson/rôtissage, vous pouvez faire une correction de la température en suivant les étapes suivantes ci-dessous. La commande se "souviendra" de la correction choisie, même après une interruption de l'alimentation électrique ou une panne d'électricité.

REMARQUE : NE PAS mesurer la température du four avec un thermomètre. Ouvrir la porte suscitera une baisse de la température dans le four, et donnera une indication incorrecte. De plus, l'indication de la température du thermomètre variera alors que le four exécute les programmes.

1. Appuyer sur BAKE pendant 5 secondes.

L'afficheur montrera la correction de température courante, par exemple, "0", si vous n'avez pas déjà ajusté la température.

APPUYER SUR

BAKE

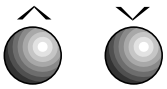
AFFICHAGE

(réglage à l'usine de "0")

2. Régler la nouvelle correction de température.

Appuyer sur ^ pour augmenter la température ou v pour abaisser la température en tranches de 6º C (10º F). On peut régler le changement de température à aussi bas que -15º C (-30º F), ou aussi élevé que 15º C (30º F). Un signe moins (-) apparaîtra devant le chiffre lors de la diminution du réglage de température. Le signe moins indique que le four sera plus froid selon le chiffre affiché. Il n'y a aucun signe en avant du chiffre lorsqu'il s'agit du réglage d'augmentation de température.

APPUYER SUR



TEMP

AFFICHAGE

(exemple lorsqu'on rend le four 6°C [10ºF] plus froid)

3. Inscrire la correction.

REMARQUE : On doit appuyer sur le bouton START, sinon les changements ne seront pas faits.

APPUYER SUR

START

AFFICHAGE

(heure du jour)

Pour afficher les températures en °C au lieu de °F… Appuyer sur le bouton BROIL pendant 5 secondes. Vous entendrez un court signal sonore et l'affichage de température passera aux °C. Pour revenir aux °F, répétez les instructions ci-dessus. Chaque fois que vous faites un changement, "°C" ou "°F" seront affichés pendant 5 secondes.

APPUYER ET TENIR

BROIL

COMMANDE DE LA CORRECTION DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR (SUITE)

Comment déterminer la correction de température nécessaire.

Le tableau ci-contre indique la correction de température à utiliser pour l'obtention des résultats de cuisson désirés. On peut évaluer les résultats de cuisson en termes de brunissage et d'hydratation, et de la période de levée des pains ou gâteaux.

POUR QUE LE METS SOIT…	AJUSTER LA TEMPÉRATURE SELON LE NOMBRE DE DEGRÉS
Un peu plus cuit	+ 3° C à +6° C (+5° F à +10° F)
Modérément plus cuit	+8° C à +11° C (+15° F à +20° F)
Beaucoup plus cuit	+14° C à +19° C (+25° F à +35° F)
Un peu moins cuit	-3° C à -6° C (-5° F à -10° F)
Modérément moins cuit	-8° C à -11° C (-15° F à -20° F)
Beaucoup moins cuit	-14° C à -19° C (-25° F à -35° F)

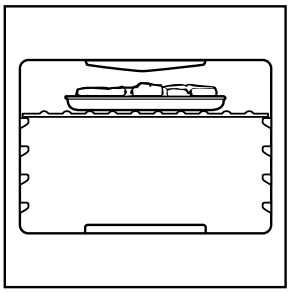
CUISSON AU GRIL

REMARQUE : Ne pas essayer d'allumer le four pendant une panne d'électricité. Voir "Sécurité de la cuisinière" pour plus de renseignements.

1. Placer la grille où vous en avez besoin.

Voir plus loin dans cette section "Tableau de cuisson au gril" pour les positions recommandées des grilles.

2. Préchauffer le gril pendant 5 minutes avant l'utilisation.



3. Choisir le réglage BROIL.
La température préréglée du gril est de 260ºC (500ºF).

APPUYER SUR

AFFICHAGE

CUISSON AU GRIL (SUITE)

4. Régler la température.

On peut changer le réglage de la température à tout moment après avoir appuyé sur le bouton START. Pour changer le réglage, voir “Vari-Broil” plus loin dans cette section. Il n’est pas nécessaire d’appuyer de nouveau sur le bouton START.

APPUYER SUR

START

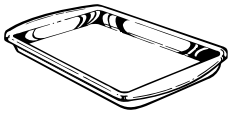
AFFICHAGE

5. Après le préchauffage, placer l’aliment dans le four. Placer l’aliment sur la grille dans la lèchefrite et les placer au centre de la grille du four.

REMARQUES :

- **Placer l’aliment** à 7,62 cm (3 po) ou plus de l’élément du gril.
- **Pour assurer un écoulement adéquat de la graisse**, ne pas utiliser de tôle à biscuits ou tout autre ustensile semblable lors de la cuisson au gril.

Grille de la lèchefrite



Lèchefrite

6. Fermer entièrement la porte

REMARQUE : Ne pas utiliser le programme de cuisson au gril avec la porte ouverte. Le brûleur du gril ne fonctionnera pas.

7. À la fin du cuisson au gril, éteindre le four.

APPUYER SUR

OFF

AFFICHAGE

(heure du jour ou compte à rebours de la minuterie)

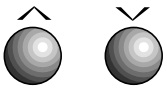
VARI-CUISSON AU GRIL

Pour régler la cuisson au gril à une température moindre :

- Si l’aliment cuit trop rapidement…

  Appuyer sur le bouton TEMP ⌄ jusqu’à ce que “160º C (325º F)” apparaisse sur l’afficheur.

APPUYER SUR



TEMP

AFFICHAGE

(exemple montrant la cuisson au gril à 163ºC [325ºF])

- Si vous désirez que l’aliment cuise au gril plus lentement, dès le départ…

  Appuyer sur le bouton BROIL et appuyer sur le bouton ⌄ de température pour qu’une température entre 150°C (300°F) et 275°C (525°C) apparaisse sur le petit afficheur.

  Les réglages de température plus basse laissent le chauffage du gril se programmer et diminuer l’intensité de cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente.

APPUYER SUR

BROIL

AFFICHAGE

(exemple montrant la cuisson au gril à 250ºC [400ºF])

REMARQUE : Les morceaux plus épais et les morceaux de forme inégale de viande, de poisson et de volaille peuvent mieux cuire si vous utilisez les températures plus basses de cuisson au gril.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

Conseils pour la cuisson au gril

- Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies. Ces ustensiles ont été conçus pour écouler de la surface de cuisson la quantité excessive du jus et de graisse afin de diminuer les risques de fumée et d'éclaboussures.
- Pour s'assurer que les jus s'écoulent bien, ne pas couvrir la grille de lèchefrite de papier d'aluminium.
- Enlever l'excédent de gras pour réduire les éclaboussures. Pratiquer des entailles sur le gras des bords pour l'empêcher de se déformer.
- Utiliser une pince pour retourner la viande et éviter de perdre les jus.
- Tirer la grille jusqu'à la butée avant de retourner ou retirer le mets.
- À la fin du cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four avant d'en retirer la nourriture. Des écoulements risquent de cuire sur l'ustensile s'il est laissé à la chaleur du four, ce qui en rendra le nettoyage plus difficile.
- Pour faciliter le nettoyage, mettre une feuille de papier d'aluminium dans le fond de la lèchefrite. Nettoyer la lèchefrite et la grille le plus tôt possible après chaque utilisation.

Positions recommandées des grilles numérotées à partir du fond (1) au sommet (4). Pour obtenir de meilleurs résultats, placer l'aliment à 7,62 cm (3 po) ou plus de l'élément de cuisson au gril.

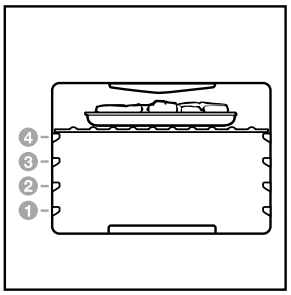


Tableau de cuisson au gril :

VIANDE	POSITION DE LA GRILLE	TEMPS APPROXIMATIF (MINUTES) CÔTÉ 1	CÔTÉ 2
Steak, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4		
à point saignant		14-15	7-8
à point		15-16	8-9
bien cuit		18-19	9-10
Galettes de hamburger, 1,8 cm (¾ po) d'épaisseur, 113 g (¼ lb), bien cuit	4	13-14	7-8
Côtelettes de porc, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4	20-22	10-11
Tranche de jambon, 1,25 cm (½ po) d'épaisseur, précuit	4	8-10	4-5
Saucisses de Francfort	4	5-7	3-4
Côtelettes d'agneau, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4	14-17	8-9
Poulet			
Morceaux avec os	3	17-20	17-20
Poitrine désossée	4	11-16	11-16
Poisson	4		
Filets, 0,6 – 1,3 cm (¼- ½ po) d'épaisseur		8-10	4-5
Steaks, 1,8 – 2,5 cm (¾-1 po) d'épaisseur		16-18	8-9

REMARQUE : Les temps de cuisson sont des recommandations seulement, et peuvent exiger d'être ajustés selon les goûts individuels.

CUISSON COMMANDÉE PAR LA MINUTERIE

La commande électronique de l'horloge/four mettra en marche le four et l'arrêtera aux heures que vous réglez, même si vous n'êtes pas sur les lieux.

La fonction de cuisson à une heure différée est idéale pour les aliments qui ne nécessitent pas un préchauffage du four, comme les viandes et les mets en sauce. Ne pas utiliser la fonction de cuisson différée pour les gâteaux, biscuits, etc., car ces aliments ne lèveront pas convenablement. Avant de programmer l'opération de cuisson différée, vérifier que l'horloge indique l'heure correcte. (Voir la section "Réglage de l'horloge".)

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Pour les mises en marche de la cuisson au four/rôtissage avec arrêt automatique :

1. Préparer le four.

Positionner la ou les grille(s) du four à la bonne hauteur et placer l'aliment dans le four. Pour l'emplacement correct de la grille, voir la section "Position des grilles" et le tableau "Emplacement des grilles".

2. Choisir le réglage de cuisson au four/rôtissage.

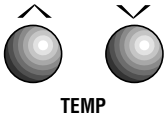
APPUYER SUR

AFFICHAGE

3. Régler la température (facultatif).

Exécutez cette étape si vous désirez régler une température autre que 175º C (350º F). Appuyez sur ∧ si vous voulez augmenter la température ou sur ∨ si vous voulez baisser la température en tranches de 5º C (5º F). Utiliser ces boutons jusqu'à ce que la température désirée apparaisse sur le petit afficheur.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

4. Appuyer sur le bouton COOK TIME.

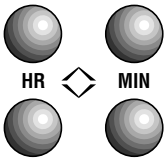
APPUYER SUR

AFFICHAGE

5. Régler le temps de cuisson.

Appuyer sur le ou les bouton(s) vers le haut ∧ ou vers le bas ∨ jusqu'à ce que le temps correct apparaisse sur l'affichage.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

(exemple d'un temps de cuisson de 30 minutes)

CUISSON COMMANDÉE PAR LA MINUTERIE (SUITE)

6. Mettre le four en marche.

APPUYER SUR

START

AFFICHAGE

(l'afficheur compte à rebours le temps de cuisson)

REMARQUES :

- On peut changer les réglages de température ou de temps de cuisson à tout moment après avoir appuyé sur le bouton START en répétant les étapes 3 ou 5. Vous n'avez pas à appuyer de nouveau sur le bouton START.
- L'afficheur comptera à rebours le temps de cuisson au four/rôtissage en heures et minutes si le temps de cuisson dépasse 1 heure, et en minutes et secondes si le temps de cuisson est moins de 1 heure.

7. Lorsque la cuisson au four/rôtissage est terminée…

Le four s'éteindra de lui-même et laissera entendre 4 signaux sonores. Vous entendrez alors quatre signaux de 1 seconde à chaque minute jusqu'à ce que vous appuyez sur le bouton OFF.

REMARQUE : Pour désactiver des signaux sonores de rappel, appuyer sur le bouton COOK TIME pendant 5 secondes. Pour activer de nouveau les signaux sonores, répéter cette étape. Vous verrez "OFF" lorsque les signaux sonores sont désactivés, et "On" lorsqu'ils sont activés.

AFFICHAGE

8. Éteindre le four.

REMARQUE : On peut exécuter cette étape à tout moment pour annuler la cuisson commandée par minuterie.

APPUYER SUR

OFF

AFFICHAGE

(heure du jour)

Pour retarder le départ et régler l'arrêt automatiquement :

1. Préparer le four.

Positionner les grilles du four au bon endroit et placer l'aliment dans le four. Pour la position correcte des grilles, voir "Positions des grilles" et le tableau "Emplacement des grilles".

2. Choisir le réglage cuisson au four/rôtissage.

APPUYER SUR

BAKE

AFFICHAGE

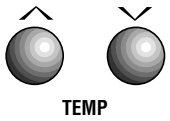
suite à la page suivante

CUISSON COMMANDÉE PAR MINUTERIE (SUITE)

3. Régler la température (facultatif).

Exécuter cette étape si vous désirez régler une température autre que 175º C (350º F). Appuyer sur ∧ si vous voulez augmenter la température, ou sur ∨ si vous voulez diminuer la température en tranches de 5º C (5º F). Utiliser ces boutons jusqu'à ce que la température désirée apparaisse sur le petit afficheur.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

(exemple de cuisson au four/rôtissage à 190ºC (375ºF)

---

4. Appuyer sur le bouton COOK TIME.

APPUYER SUR

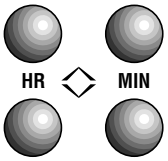
AFFICHAGE

---

5. Régler le temps de cuisson.

Appuyer sur les boutons vers le haut ∧ ou vers le bas ∨ jusqu'à ce que la durée correcte apparaisse sur l'afficheur.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

(exemple d'un temps de cuisson de 30 minutes)

---

6. Appuyer sur le bouton DELAY.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

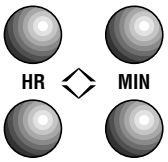
---

7. Régler l'heure de départ.

Appuyer sur les boutons vers le haut ∧ ou vers le bas ∨ jusqu'à ce que l'heure correcte apparaisse sur l'afficheur.

L'exemple à droite montre une heure de départ à 14 h. Le four s'éteindra de lui-même à 14h30 (l'heure de départ plus le temps de cuisson réglé).

APPUYER SUR



AFFICHAGE

(exemple montrant un départ à 14 h)

---

8. Appuyer sur le bouton START (MISE EN MARCHE).

REMARQUE : On peut changer les réglages de température ou de temps à tout moment après avoir appuyé sur le bouton START, en répétant les étapes 2 à 7 inclusivement.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

CUISSON COMMANDÉE PAR MINUTERIE (SUITE)

9. Lorsque l'heure de départ est arrivée…

Vous entendrez un signal sonore de 1 seconde.

L'afficheur comptera à rebours le temps de cuisson/rôtissage en heures et minutes si le temps dépasse 1 heure, et en minutes et secondes si le temps de cuisson est moins de 1 heure.

AFFICHAGE

(l'afficheur compte à rebours le temps de cuisson)

10. Lorsque la cuisson/rôtissage est terminée…

Le four s'éteindra de lui-même et fera entendre un "bip" 4 fois. Vous entendrez ensuite quatre signaux sonores de 1 seconde à chaque minute jusqu'à ce que vous appuyez sur le bouton OFF.

REMARQUE : Pour désactiver les signaux sonores de rappel, appuyer sur le bouton COOK TIME pendant 5 secondes. Pour activer de nouveau les signaux sonores, répéter cette étape. Vous verrez "OFF" lorsque les signaux sonores sont désactivés, et "ON" lorsque les signaux sonores sont activés..

AFFICHAGE

11. Éteindre le four.

REMARQUE : Vous pouvez exécuter cette étape à tout moment pour annuler la cuisson commandée par minuterie.

APPUYER SUR

OFF

AFFICHAGE

(heure du jour)

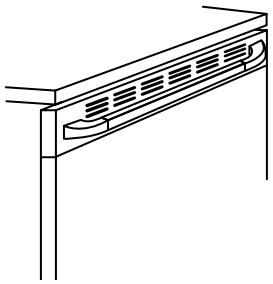
ÉVENT DU FOUR ET ÉVENT DE LA PORTE DU FOUR

L'air chaud et la vapeur d'eau s'échappent du four par un évent situé dans le coin gauche arrière de la table de cuisson. **Ne pas obstruer l'évent en utilisant des marmites ou des couvercles de grande taille.** Ceci susciterait une médiocre performance de cuisson au four ou de rôtissage.

REMARQUE : Les ustensiles en plastique laissés au-dessus de l'évent peuvent fondre.

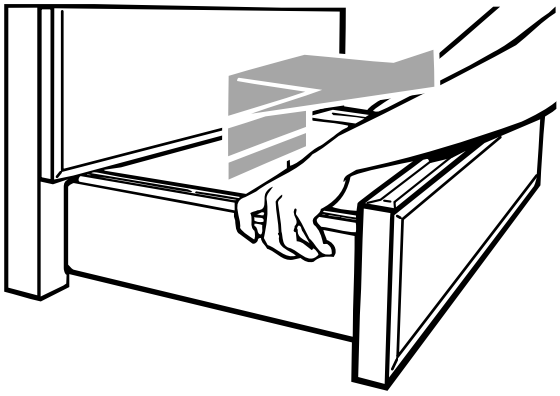
Évent de la porte du four

L'air chaud et la vapeur peuvent s'échapper de l'évent de la porte du four au cours de certaines fonctions du four. Une condensation peut parfois être observée. Ceci n'affecte pas la cuisson.



LE TIROIR DE REMISAGE

On peut enlever le tiroir de remisage pour faciliter les opérations de nettoyage sous la cuisinière et pour contrôler l'installation de la bride antibasculement. **Manipuler le tiroir avec soin.**

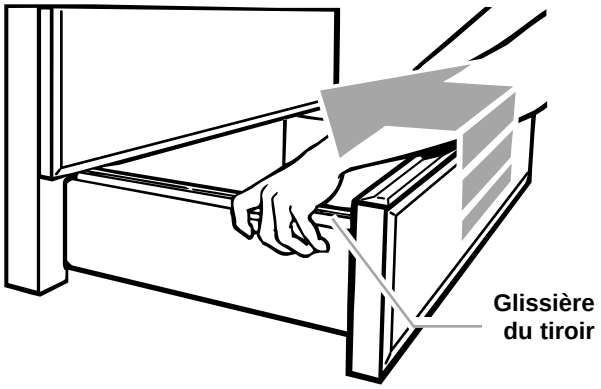


Retrait du tiroir de remisage :

1. Avant d'enlever le tiroir, **retirer** du tiroir tous les ustensiles qu'il contient. Utiliser la zone en retrait sur le bord supérieur du tiroir pour tirer le tiroir en ligne droite jusqu'à la première butée. Soulever l'avant et tirer jusqu'à la seconde butée.
2. **Soulever** légèrement l'arrière et faire glisser le tiroir pour l'extraire complètement.

Réinstallation du tiroir de remisage :

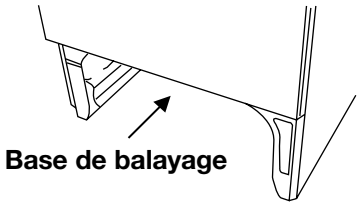
1. **Insérer** les extrémités des glissières du tiroir dans les guides du tiroir, aux deux côtés de l'ouverture.
2. **Soulever** l'avant du tiroir et appuyer jusqu'à ce que les butées métalliques des glissières du tiroir passent par-dessus les butées blanches situées sur les guides. **Soulever** de nouveau l'avant du tiroir pour passer par-dessus les deuxièmes butées et **glisser** le tiroir pour le fermer complètement.



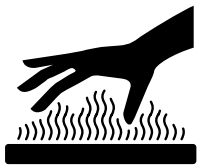
BASE DE BALAYAGE

La base de balayage est conçue pour faciliter le nettoyage sous la cuisinière. Cette caractéristique permet aussi un meilleur accès aux pieds de nivellement une fois que la cuisinière a été mise en place.

Pour balayer sous la cuisinière, il suffit simplement d'enlever le tiroir de remisage. (Voir les instructions ci-dessus pour enlever le tiroir de remisage.)



UTILISATION DU PROGRAMME D'AUTONETTOYAGE



⚠AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

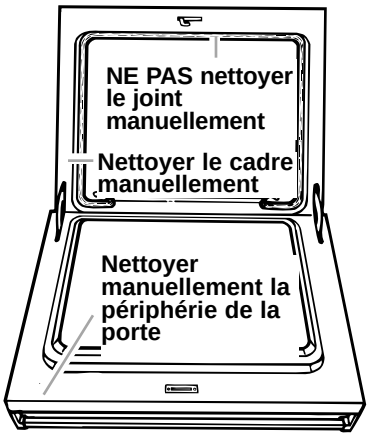
Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Ne pas utiliser de produits commerciaux de nettoyage de four dans le four.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures ou une maladie provenant de la respiration d'émanations dangereuses.

AVANT LA MISE EN MARCHE


NE PAS nettoyer le joint manuellement
Nettoyer le cadre manuellement
Nettoyer manuellement la périphérie de la porte

Avant de mettre le programme d'autonettoyage en marche, veiller à :

REMARQUE : NE PAS nettoyer, déplacer ou déformer le joint. Ceci susciterait une dégradation de la qualité des opérations de nettoyage, cuisson au four et rôtissage.

- **Nettoyer manuellement les surfaces illustrées.** Ces surfaces ne deviennent pas suffisamment chaudes au cours de l'opération d'autonettoyage pour que les souillures soient désintégrées. Pour le nettoyage, utiliser de l'eau chaude et un détergent ou un tampon à nettoyer de laine d'acier savonneux.
- **Ne pas laisser** d'eau, produit nettoyant, etc. pénétrer dans les fissures sur la porte et le cadre.
- **Enlever** la lèchefrite et sa grille, et tout autre ustensile rangé dans le four.
- **Essuyer** les surfaces pour éliminer les souillures ou la graisse. Ceci réduira l'émission de fumée au cours de l'opération d'autonettoyage.
- **Essuyer les renversements d'aliments contenant du sucre et/ou du lait dès que possible** après le refroidissement du four. Lorsque le sucre est chauffé à une température élevée lors du programme d'autonettoyage, la température élevée peut faire brûler le sucre et réagir avec la porcelaine. Ceci peut causer des taches, et des marques blanchâtres ou des piqûres.
- **Retirer** les grilles du four si on veut qu'elles demeurent brillantes. On peut soumettre les grilles à l'opération d'autonettoyage, mais elles subiront un changement de couleur et leur coulissement deviendra plus difficile. Si les grilles sont soumises au traitement d'autonettoyage, placer les grilles sur leurs guides/supports.
- **L'émission de chaleur et d'odeurs** est un phénomène normal au cours de l'autonettoyage. Veiller à bien aérer la cuisine et ouvrir une fenêtre ou faire fonctionner la hotte d'aspiration ou tout autre accessoire de ventilation de la cuisine.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. Déménager les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

REMARQUES :

- **Garder la cuisine bien aérée** durant le programme d'autonettoyage pour aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.
- **Nettoyer le four** avant qu'il devienne très sale. Le nettoyage d'un four très sale demande plus de temps et cause plus de fumée que d'habitude.
- **Ne pas bloquer** l'évent du four pendant le programme d'autonettoyage. L'air doit se déplacer librement pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage.
- **Ne pas laisser les ustensiles en plastique** sur la table de cuisson. Ils pourraient fondre.
- **Enlever tout article combustible** tel que serviettes de table du tiroir de remisage. Ceci comprend les ustensiles avec poignées en plastique qui peuvent surchauffer et fondre.
- **Ne pas laisser** du papier d'aluminium dans le four durant le programme d'autonettoyage. Le papier d'aluminium pourrait brûler ou fondre, et endommager la surface du four.
- **La lampe du four** ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage.
- **La table de cuisson** ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage sur les modèles canadiens.

RÉGLAGE DES COMMANDES

Pour commencer le nettoyage immédiatement :

1. Appuyer sur CLEAN.

Un programme d'autonettoyage de 3½ heures sera réglé. (Les 3 premières heures servent au nettoyage, et les 30 dernières minutes servent au refroidissement.)

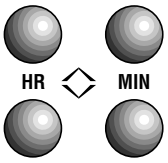
APPUYER SUR

AFFICHAGE

2. Réglage du temps de nettoyage (facultatif).

Si vous désirez un programme d'autonettoyage plus long ou plus court que 3½ heures, utiliser les boutons pour l'heure et les minutes pour régler le temps de nettoyage que vous désirez. Appuyer sur le ou les bouton(s) vers le haut ∧ ou vers le bas ∨ pour établir un temps entre 2½ heures et 4½ heures sur l'afficheur.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

(exemple pour 4 heures, 30 minutes de temps de nettoyage)

3. Mettre le four en marche.

REMARQUE : La porte sera verrouillée immédiatement lorsque vous appuyez sur START.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

4. Lorsque le programme d'autonettoyage se termine…

"LOCKED" disparaît et la porte est déverrouillée.

AFFICHAGE

Pour différer l'heure de commencement de l'autonettoyage :

1. Appuyer sur CLEAN.

Un programme d'autonettoyage de 3 ½ heures sera réglé. (Les 3 premières heures servent au nettoyage, et les 30 dernières minutes servent au refroidissement.)

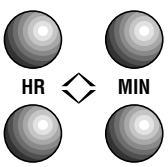
APPUYER SUR

AFFICHAGE

2. Réglage du temps de nettoyage (facultatif).

Si vous désirez un programme d'autonettoyage plus long ou plus court que 3 ½ heures, utiliser les boutons pour les heures et les minutes afin d'établir le temps de nettoyage que vous désirez. Appuyer sur les boutons vers le haut ∧ ou vers le bas ∨ pour établir un temps entre 2 ½ heures et 4 ½ heures sur l'afficheur.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

(exemple pour 4 heures, 30 minutes, de temps de nettoyage)

suite à la page suivante

RÉGLAGE DES COMMANDES (SUITE)

3. Appuyer sur le bouton DELAY.

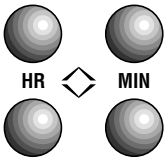
APPUYER SUR

AFFICHAGE

4. Régler l'heure de départ.

Appuyer sur les boutons vers le haut ∧ ou vers le bas ∨ jusqu'à ce que l'heure correcte apparaisse sur l'afficheur. Le four déterminera automatiquement l'heure d'arrêt, en ajoutant le temps de nettoyage réglé au réglage de l'heure de départ.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

5. Appuyer sur le bouton START.

La porte du four sera verrouillée.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

6. Lorsque le programme d'autonettoyage commence…

AFFICHAGE

7. Quand le programme d'autonettoyage se termine…

"LOCKED" disparaît et la porte se déverrouille.

REMARQUE : L'heure d'arrêt sera l'heure de départ, plus le temps de nettoyage.

AFFICHAGE

Pour interrompre le programme d'autonettoyage à tout moment :

Si la température du four est au-dessus des températures normales du gril, le programme d'autonettoyage commencera une période de refroidissement de 30 minutes. Les témoins lumineux pour NETTOYER et PORTE VERROUILLÉE demeureront allumés.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

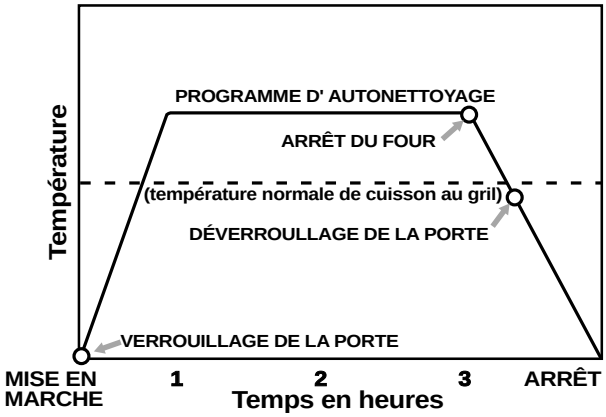
AFFICHAGE

FONCTIONNEMENT DU PROGRAMME

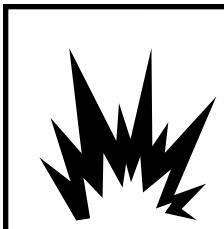
Le programme d'autonettoyage utilise une chaleur intense pour la combustion des souillures et traces de graisse. Lors de l'exécution du programme, le four devient beaucoup plus chaud que lors de la cuisson au four ou au gril. Cette température élevée provoque la décomposition et la combustion des souillures ou traces de graisse.

Le four est préréglé pour un programme d'autonettoyage de 3½ heures. Cependant, la durée du programme peut être modifiée en fonction de la quantité de souillures dans le four. Il est possible de régler la durée de l'autonettoyage entre 2½ heures et 4½ heures. (Voir la section "Réglage des commandes" présentée précédemment.)

Le graphique ci-contre illustre une opération normale d'autonettoyage de 3½ heures. Noter que le chauffage cesse après 3 heures, mais il faut plus de temps pour que le four refroidisse suffisamment pour être déverrouillé.



ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE



⚠AVERTISSEMENT

Risque d'explosion

Ne jamais garder de matériaux combustibles telle que l'essence près de cet appareil.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

TABLEAU DE NETTOYAGE

Avant le nettoyage, toujours s'assurer que les commandes sont fermées et la cuisinière refroidie. Se reporter aux modes d'emploi des produits de nettoyage avant de les utiliser pour nettoyer votre cuisinière.

PIÈCE	MÉTHODE DE NETTOYAGE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
Boutons de commande	Éponge et eau tiède savonneuse	• Placer les boutons à la position d'arrêt OFF; tirer pour dégager les boutons du tableau de commande. • Laver, rincer et bien sécher. Ne pas faire tremper. • **Ne pas utiliser de laine d'acier ou un produit de nettoyage abrasif. Ces produits peuvent endommager la finition des boutons.** • Réinstaller les boutons. S'assurer que chaque bouton soit à la position d'arrêt OFF.
Tableau de commande	Éponge et eau savonneuse tiède **OU** Essuie-tout en papier et produit atomisable pour le nettoyage du verre	• Laver, rincer avec de l'eau propre, et bien sécher. • **Ne pas utiliser de laine d'acier ou un produit de nettoyage abrasif. Ces produits peuvent endommager la finition.** • Ne pas pulvériser le produit de nettoyage directement sur le tableau de commande. Appliquer le produit sur un essuie-tout en papier.
Surfaces extérieures	Éponge et eau savonneuse tiède	• Laver, rincer avec de l'eau propre, et bien sécher. • Utiliser un tampon à récurer en plastique non abrasif dans les zones très souillées. • **Ne pas utiliser un produit de nettoyage très fort ou abrasif. Un tel produit pourrait endommager la finition.**
Les grilles et les couvercles de la surface de cuisson*	De l'eau tiède savonneuse et un tampon à récurer légèrement abrasif et/ou un détergent en poudre	• Nettoyer aussitôt qu'ils sont sales. Attendre qu'ils soient suffisamment refroidis pour les manipuler. • Nettoyer à l'aide d'un tampon à récurer légèrement abrasif et de l'eau tiède savonneuse. • Pour les taches tenaces, nettoyer à l'aide d'un tampon à récurer et/ou d'un détergent en poudre et de l'eau. Répéter les étapes du nettoyage au besoin. • Ne pas mettre dans le four durant le programme d'autonettoyage. • Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Brûleurs		Se référer à la section Entretien de la table de cuisson pour les instructions de nettoyage.

* Lorsque la table de cuisson est froide, enlever tous les renversements et la nettoyer. Les renversements d'aliments contenant des acides tels que le vinaigre et les tomates, peuvent affecter la finition.

TABLEAU DE NETTOYAGE (SUITE)

PIÈCE	MÉTHODE DE NETTOYAGE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
Vitre de la porte du four	• Savon et eau • Tampon à récurer en plastique non abrasif • Nettoyant à vitre atomisable	• S'assurer que le four et la vitre sont à la température de la pièce. • Laver, rincer et sécher avec un linge doux. • Essuyer avec un essuie-tout.
Cavité du four • Renversements d'aliments contenant sucre et/ou lait • Tous les autres renversements	• Savon et eau • Programme d'autonettoyage	• Lorsque le four est refroidi, laver, rincer et sécher avec un linge doux ou une éponge. • Voir la section "Utilisation du programme d'autonettoyage"
Grilles du four	• Savon et eau • Tampon en laine d'acier • Programme d'autonettoyage	• Laver, rincer et sécher. • Placer sur les 2e et 4e guides des grilles. Les grilles se décoloreront et deviendront plus difficiles à glisser. Après le nettoyage, appliquer de l'huile végétale sur les guides des grilles pour faciliter le glissement.
Lèchefrite et grille (Nettoyer après chaque utilisation)	• Savon et eau • Tampon en laine d'acier	• Laver, rincer et sécher. • NE PAS nettoyer la lèchefrite et la grille avec le programme d'autonettoyage.

NETTOYAGE DES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE (SUR CERTAINS MODÈLES)

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable (devant de la porte et du tiroir)

- Ne pas utiliser des tampons en laine d'acier ou des tampons à récurer garnis de savon.
- Frotter dans le sens de la ligne du grain pour éviter de marquer la surface.
- Toujours bien sécher pour éviter les marques d'eau.
- Si des produits de nettoyage commerciaux sont utilisés, suivre le mode d'emploi sur l'étiquette. Si le produit contient du chlore (agent de blanchiment), rincer à fond avec un linge doux, exempt de charpie. Le chlore est une substance corrosive.

	AGENT DE NETTOYAGE	UTILISATION
Nettoyage de routine et marques de doigts	Détergent/savon liquide et eau, nettoyant tout usage	Essuyer avec un linge ou une éponge humide pour enlever la saleté, ensuite rincer à l'eau propre et bien essuyer.
Taches tenaces et résidus cuits à la surface	Nettoyant doux abrasif ou produit de nettoyage pour acier inoxydable	Frotter dans le sens des lignes du grain avec un linge ou une éponge humide et un nettoyant. Bien rincer. Répéter au besoin.
Taches d'eau dure	Vinaigre	Nettoyer ou essuyer avec un linge. Rincer à l'eau et bien essuyer.

ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON

La table de cuisson est conçue pour faciliter son entretien. L'essentiel du nettoyage peut être effectué à l'aide d'articles de nettoyage courants. Nettoyer la table de cuisson dès qu'elle est salie permet de garder son aspect et son fonctionnement d'appareils neufs.

REMARQUES :

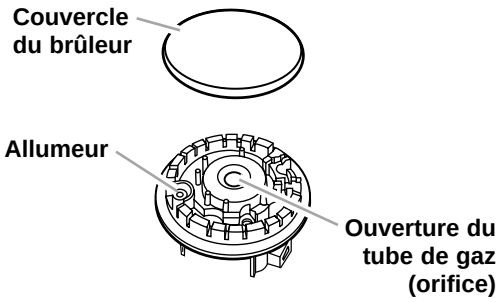
- **Avant de commencer le nettoyage,** s'assurer que les boutons de commande sont en position d'arrêt et que la table de cuisson n'est pas chaude.
- **Ne pas obstruer** le flux d'air aux fins de combustion et de ventilation.
- **Si les boutons sont retirés** lors du nettoyage, prendre soin de ne pas renverser de liquide dans les obturations de contrôle.
- **Éviter** la formation de moisissure dans la zone des boutons de contrôle. La moisissure peut empêcher les interrupteurs d'allumage de fonctionner.

Brûleurs de surface

- **Les couvercles des brûleurs** devraient être retirés et nettoyés périodiquement. Toujours nettoyer les couvercles des brûleurs après un renversement. Des couvercles de brûleurs propres évitent des problèmes d'allumage et une instabilité de la flamme.
- **Pour obtenir un flux de gaz** et un allumage adéquats, ÉVITER QUE LES LIQUIDES RENVERSÉS, LA NOURRITURE, LES AGENTS NETTOYANTS OU TOUTE AUTRE SUBSTANCE NE PÉNÈTRENT DANS L'OUVERTURE DU TUBE À GAZ.
- **De temps à autre, vérifier** la flamme des brûleurs pour qu'elle présente la taille et la forme illustrée plus loin dans cette section. Une flamme correcte a une couleur bleue. Si la flamme saute des orifices des brûleurs, si elle est jaune ou si elle est bruyante lorsqu'on l'éteint, elle peut nécessiter un nettoyage.

REMARQUE : Pour vérifier la taille et la forme de la flamme du brûleur du four, se référer aux directives d'installation fournies avee la cuisinière.

Pour nettoyer les brûleurs et leurs couvercles :



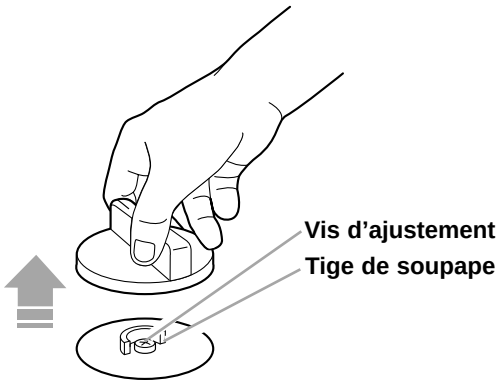
1. **Retirer** le couvercle du brûleur de sa base en tirant vers le haut.
2. **Nettoyer** le couvercle du brûleur. (Voir "Tableau de nettoyage" à la section précédente.)
3. **Si l'ouverture du tube de gaz** ou l'orifice, situé dans l'ouverture, sont sales ou encrassés, **utiliser** un coton-tige ou un linge doux pour les nettoyer.
4. **Si les orifices du brûleur sont encrassés**, nettoyer à l'aide d'une épingle droite. **Ne pas élargir ou tordre l'orifice du brûleur. Ne rien laisser dans les orifices.**
5. **Après avoir nettoyé** l'ouverture du tube à gaz et les orifices du brûleur, **remettre** le couvercle du brûleur en place. **Pour replacer le couvercle**, **s'assurer** qu'il est correctement aligné et d'aplomb.
6. **Vérifier** que l'allumage du brûleur s'effectue correctement après le nettoyage.

Ajustement de la hauteur des flammes des brûleurs de surface

La flamme du brûleur, lorsqu'elle est réglée à LO (basse), devrait être constante et avoir une hauteur de 6 mm (¼ de pouce). Elle peut être ajustée en utilisant la vis d'ajustement située au centre de la tige de soupape. La tige de la soupape est située directement sous le bouton de commande.

Suivre les directives suivantes pour ajuster la hauteur de la flamme :

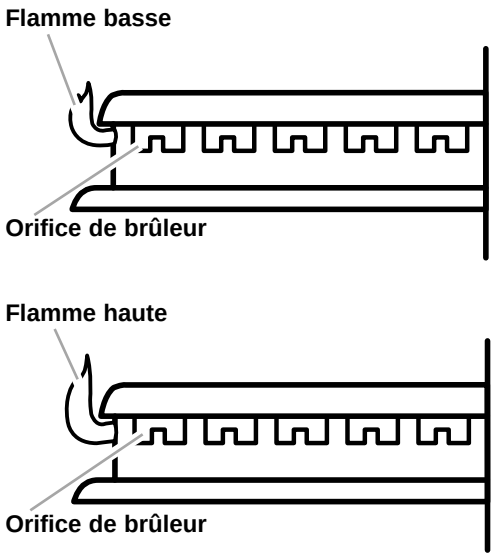
1. **Mettre** le bouton de commande en position LO (basse).
2. **Retirer** le bouton de commande.
3. **Tenir** la tige de la soupape avec des pinces. La vis d'ajustement est située au centre de la tige de la soupape. Utiliser un petit tournevis à tête plate pour tourner la vis jusqu'à ce que la flamme atteigne la hauteur adéquate.



ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON (SUITE)

4. **Remettre** le bouton de commande en place.

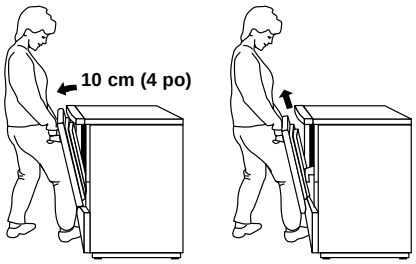
5. **Vérifier** la hauteur de la flamme à chacune des positions en faisant passer le bouton de LO (basse) à HI (haute).



ENLÈVEMENT DE LA PORTE DU FOUR

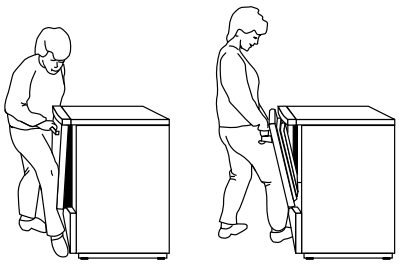
Enlèvement de la porte du four :

1. Ouvrir la porte à la position Broil Stop (pour la cuisson au gril) (ouverture d'environ 10 cm [4 po].
2. Soulever légèrement la porte et la lever vers l'arrière jusqu'à ce que les charnières sortent de leur position d'enclenchement.
3. Appuyer sur la porte et la sortir tout droit pour l'enlever complètement.



Réinstallation de la porte du four :

1. En tenant la porte par la poignée, placer le sommet de la porte sous le rebord de la table de cuisson et utiliser votre jambe pour appuyer afin de glisser les charnières dans les fentes aussi loin que possible.
2. Ouvrir la porte à la position pour cuisson au gril ou légèrement plus.
3. En utilisant le côté de votre jambe, appuyer sur la base du devant de la porte. Soulever légèrement la porte tout en la poussant, jusqu'à ce que les charnières soient complètement enclenchées.



VITRE AMOVIBLE DE LA CONSOLE DES COMMANDES

La vitre de la console des commandes peut être enlevée pour faciliter le nettoyage des deux côtés de la vitre et du tableau de commande. Utiliser une éponge avec de l'eau tiède savonneuse. Ne pas nettoyer les articles électroniques en arrière de la vitre. Les liquides peuvent endommager les articles électroniques.

Pour enlever la vitre de la console des commandes :

1. Enlever les boutons de commande des éléments de surface en les tirant directement vers l'extérieur.
2. Dégager les agrafes de la console et enlever la vitre de la console des commandes en la tirant légèrement vers le haut et vers l'avant.

LAMPE DU FOUR

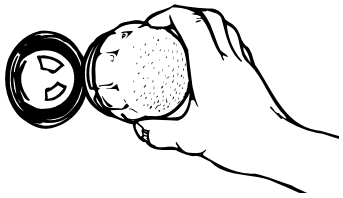
La lampe du four s'allumera lorsqu'on ouvre la porte du four.

Pour allumer ou pour éteindre la lampe lorsque la porte du four est fermée :

- Appuyer sur le bouton OVEN LIGHT sur la TIMER.

Remplacement des lampes de four standard situées sur la paroi arrière :

1. Débrancher la cuisinière pour interrompre le courant électrique.



2. Ôter le couvercle de verre sur l'ampoule en le dévissant dans le sens antihoraire.
3. Retirer l'ampoule de la douille. Remplacer l'ampoule par une ampoule de 40 watts pour appareils ménagers.
4. Replacer le couvercle de l'ampoule en le vissant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière pour rétablir le courant électrique.

GUIDE DE DIAGNOSTIC

La plupart des problèmes de cuisson sont souvent dus à de petits détails qu'on peut identifier et éliminer sans aucun outillage. Étudier la liste ci-dessous et à la page suivante avant de contacter un service de réparation.

LA CUISINIÈRE NE FONCTIONNE PAS

PROBLÈME	CAUSE/SOLUTION
Rien ne fonctionne	● La cuisinière n'est pas branchée sur une prise de courant bien reliée à la terre et à la tension appropriée. (Voir les instructions d'installation.) ● Fusible grillé ou disjoncteur ouvert. ● Le bouton de commande n'est pas correctement réglé. Appuyer sur les boutons de commande avant de les tourner.
Le four ne fonctionne pas	● Les commandes électroniques n'ont pas été bien réglées. Référer à la section de réglage de la commande électronique du four. (Voir pages 11-23.)
Le(les) bouton(s) de commande ne tourne(nt) pas	● Vous n'appuyez pas avant de tourner le bouton.
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas	● Vous avez programmé une heure de mise en marche différée. ● Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas. Si le ventilateur fonctionne, on peut l'entendre. Faire venir un technicien de service pour la réparation.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne en mode BAKE, BROIL ou CLEAN	● Il normal pour le ventilateur de fonctionner automatiquement pendant que le four est utilisé pour refroidir la commande électronique.

BRÛLEURS DE SURFACE

PROBLÈME	CAUSE/SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas	● La cuisinière n'est pas branchée sur une prise de courant ou un circuit avec tension convenable. (Voir instructions d'installation.) ● Un fusible est grillé ou le disjoncteur s'est ouvert. ● Les orifices du brûleur sont obstrués. Nettoyer avec une épingle droite. (Voir page 32.)
Les flammes du brûleur ne sont pas uniformes	● Les orifices du brûleur peuvent être obstrués. Nettoyer avec une épingle droite. (Voir page 32.) Si ce nettoyage ne réussit pas, faire venir un technicien de service.
Flammes détachées du brûleur, de teinte jaune, ou bruyantes lors de l'extinction	● Le mélange air/gaz est incorrect. (Voir "Réglage de la hauteur de la flamme des brûleurs" aux pages 32 à 33.) Si cette correction ne fonctionne pas, faire venir un technicien de service pour ajuster le mélange.
Petits bruits d'explosion émanant d'un brûleur allumé	● Le brûleur est mouillé après le lavage.
Émission d'étincelles par les brûleurs	● C'est normal pour tous les quatre brûleurs de produire des étincelles dans ce cas : — Un brûleur a été allumé, et le commutateur est à la position LITE. ● Des étincelles continues peuvent être causées dans ce cas : — Il existe un module défectueux d'étincelles ou commutateur défectueux. Contacter un technicien de service pour remplacer le module.

suite à la page suivante

RÉSULTATS DE CUISSON

PROBLÈME	CAUSE/SOLUTION
L'ustensile de cuisson n'est pas à niveau sur la table de cuisson (Vérifier si le liquide est à niveau dans l'ustensile)	● Placer la cuisinière d'aplomb. (Voir instructions d'installation.) ● Utiliser des ustensiles de cuisson avec un fond plat.
Chaleur excessive sur la table de cuisson dans les zones autour des ustensiles	● Choisir un ustensile de cuisson de la même grandeur ou légèrement plus grande que la flamme du brûleur.
La température du four semble trop basse ou trop élevée	● Faire le réglage de la température du four. (Voir la section "Réglage de la commande de température du four".)
Cuisson ou rôtissage lente	● Augmenter le temps de cuisson ou de rôtissage. ● Augmenter la température de 14°C (25°F). ● Préchauffer le four à la température choisie avant de placer l'aliment lorsque le préchauffage est recommandé. ● Choisir l'ustensile de cuisson qui permet 5 cm (2 po) d'espace d'air autour de tous les côtés. ● Ouvrir la porte du four pour vérifier l'aliment lorsque les signaux de la minuterie indiquent le temps le plus court suggéré dans la recette. ● La vérification en ouvrant la porte peut prolonger les temps de cuisson.
Articles cuits trop bruns à la base	● Préchauffer le four à la température choisie avant de placer l'aliment dans le four. ● Choisir l'ustensile de cuisson qui permet 5 cm (2 po) d'espace d'air autour de tous les côtés. ● Placer la grille le plus haut dans le four. ● Diminuer la température du four de 8° à 14°C (15° à 25°F)
Articles cuits non également	● Placer la cuisinière d'aplomb. ● Faire cuire au centre du four avec 5 cm (2 po) d'espace d'air autour de chaque ustensile. ● Vérifier pour s'assurer que la pâte est à niveau dans l'ustensile de cuisson.
Le contour de la croûte brunit avant la cuisson de la tarte	● Protéger le contour avec du papier d'aluminium.

MESSAGES AFFICHÉS

PROBLÈME	CAUSE/SOLUTION
L'afficheur indique "PF"	● Une panne de courant électrique est survenue. Appuyer sur OFF (ARRÊT) pour effacer l'affichage, ensuite régler de nouveau l'horloge. (Voir page 12.)
"F" suivi par un chiffre apparaît sur l'afficheur	● Appuyer sur OFF (ARRÊT) pour effacer l'affichage. Si le code "F" apparaît de nouveau, faire un appel de service.

NOTES

INDEX

SUJET	PAGE
BASE DE BALAYAGE	25
BRIDE ANTIBASCULEMENT	3
BRÛLEURS DE SURFACE	
Boutons de commande	5
En cas d'une panne d'électricité	7
Nettoyage	30
Réglage de la hauteur de la flamme des brûleurs	32
Réglages des brûleurs de surface	6
CARACTÉRISTIQUES	5
COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR	11
Afficheur/Horloge	11
Annulation	13
Minuterie	12
Mise en marche	13
Réglage de l'horloge	12
Signaux sonores	14
Verrouillage des commandes	11
CONSEILS	
Autonettoyage	26
Cuisson au gril	19
Ustensiles de cuisson	8, 10
CUISSON AU FOUR	
Conseils	19
Cuisson commandée par la minuterie	20
Grilles	19
Lèchefrites	18
Papier d'aluminium	10
Réglage du programme	14
Système de réglage de température	13
CUISSON AU GRIL	
Conseils	19
Gril	17
Lèchefrite	18-19
Positions des grilles	19
Réglage du programme	18
Vari-gril	18
ÉVENT DU FOUR/ÉVENT DE LA PORTE	24
GRILLES	9, 14, 17
GUIDE DE DIAGNOSTIC	35
LAMPE DU FOUR	34
LÈCHEFRITE	18

SUJET	PAGE
NETTOYAGE	
Acier inoxydable	31
Base de balayage	25
Boutons de commande	30
Cavité du four	31
Brûleurs de surface	30
Grilles et chapeaux des brûleurs de surface	30
Lèchefrite et grille de gril	26
Programme d'autonettoyage	26
Réglage des commandes	27
Surfaces extérieures	30
Tableau de commande	30
Vitre amovible de la console des commandes	34
Vitres de la porte du four	31
NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE	2
PIÈCES	5
PORTE DU FOUR	33
PROGRAMME D'AUTONETTOYAGE	
Avant de commencer	26
Conseils	26
Fonctionnement du programme	27
Réglage des commandes	27
RÔTISSAGE AU FOUR	
Conseils	14
Cuisson commandée par minuterie	20
Grilles	19
Lèchefrites	18
Réglage du programme	27, 28
SÉCURITÉ	3-4
TABLEAU DE COMMANDE	
Boutons de commande	5
En cas de panne d'électricité	7
Réglage de la hauteur de la flamme des brûleurs	32
Témoins lumineux des brûleurs de surface	32
TEMPÉRATURE DU FOUR	
Correction	16
Réglages	16
TIROIR DE REMISAGE	25
USTENSILES DE CUISSON	10
VITRE AMOVIBLE DE LA CONSOLE	34

9753051
© 1998 Whirlpool Corporation

10/98
Imprimé aux É-U